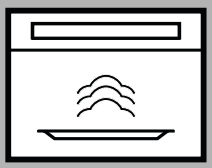
Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Küppersbusch

Kombi-Dampfgarer

EKDG 6900.2



Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
EKDG 6900.2	58A	60-450

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© Küppersbusch GmbH, D-45883 Gelsenkirchen, 2012

Inhalt

1 Sicherheitshinweise 6
1.1 Verwendete Symbole 6
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 7
1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise 8
1.4 Gebrauchshinweise 11

2 Entsorgung 14

3 Gerätebeschreibung 15
3.1 Aufbau 15
3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente 16
3.3 Garraum 18
3.4 Zubehör 19

4 Bedienung 21
4.1 Erste Inbetriebnahme 23
4.2 Wasserbehälter füllen 24
4.3 Betriebsart wählen 25
4.4 Garraumtemperatur wählen 25
4.5 Garraumtemperatur kontrollieren und ändern 26
4.6 Betriebsart ändern 26
4.7 Ausschalten 27
4.8 Wasserbehälter leeren 28

5 Benutzereinstellungen 29
5.1 Sprache 31
5.2 Kindersicherung 31
5.3 Uhrzeitanzeige 32
5.4 Signalton 32
5.5 Beleuchtung 32
5.6 Wasserhärte 33
5.7 Temperatureinheit 33
5.8 Kontrast 33
5.9 Uhrzeitformat 34
5.10 Netzsynchronisation 34
5.11 Werkeinstellungen 34

6 Uhrfunktionen **35**
6.1 Uhrzeit einstellen und ändern 35
6.2 Timer 36
6.3 Einschaltdauer 38
6.4 Startaufschub 40

7 Betriebsarten **43**
7.1 Dämpfen 43
7.2 Regenerieren 44
7.3 Profi-Backen 44
7.4 Heissluft 45
7.5 Heissluft feucht 45
7.6 Heissluft + Beschwaden 46

8 Gargutsensor **47**
8.1 Kerntemperatur 48

9 Zartgaren **50**

10 RegenerierAutomatik **53**
10.1 Feuchtigkeitsgrad 53
10.2 Regenerierdauer 53
10.3 RegenerierAutomatik auswählen und starten 54

11 GarAutomatik **56**
11.1 Bräunungsgrad 56
11.2 Gar-/Backdauer 56
11.3 GarAutomatik auswählen und starten 58

12 GourmetDämpfen **60**
12.1 GourmetDämpfen auswählen und starten 61

13 Rezepte **63**
13.1 Rezepte auswählen und starten 64

14 Eigene Rezepte **67**
14.1 Eigene Rezepte erstellen 67

15 Warmhalten 70

16 Tipps und Tricks 71
16.1 Dämpfen 71
16.2 Regenerieren 71
16.3 Profi-Backen 72
16.4 Heissluft + Beschwaden 72
16.5 Gebäck und Braten 73
16.6 Kuchen 73
16.7 Bräunungsunterschied 74
16.8 Hygiene 74
16.9 Energie sparen 75

17 Pflege und Wartung 76
17.1 Aussenreinigung 76
17.2 Türdichtung reinigen 76
17.3 Türdichtung ersetzen 76
17.4 Gerätetür reinigen 77
17.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen 78
17.6 Garraum reinigen 79
17.7 Glühlampe ersetzen 79

18 Entkalken 80
18.1 Verbleibende Betriebsdauer abfragen 81

19 Störungen selbst beheben 86
19.1 Was tun, wenn 86
19.2 Nach einem Stromunterbruch 90

20 Zubehör und Ersatzteile 91

21 Technische Daten 93

22 Notizen 94

23 Stichwortverzeichnis 96

24 Reparatur-Service 99

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

Informationen zur Entsorgung.

Informationen zur Bedienungsanleitung.

➤ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

• Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- WARNUNG: Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder fern halten.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Eine Wärmeschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung; übermässige Verschmutzungen und Zubehör müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Nur den für diesen Backofen empfohlenen Gargutsensor benutzen.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.

- WARNUNG: Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- WARNUNG: Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien und Papier!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel Reparatur-Service. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der Wärmeschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw., im Garraum.
- Bei Geräten mit Grill; lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.
- Bei Herden; zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

Vorsicht, Lebensgefahr!

- Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Original-Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.
- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.

2 Entsorgung

Verpackung

- Das Verpackungsmaterial (Karton, Kunststofffolie PE und Styropor EPS) ist gekennzeichnet und soll wenn möglich dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- Das Gerät vom Stromnetz trennen. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen!

Sicherheit

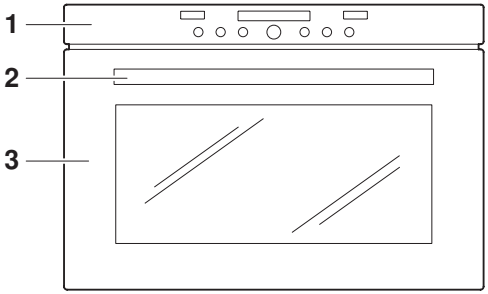
- Zur Vermeidung von Unfällen durch unsachgemässe Verwendung, im Speziellen durch spielende Kinder, ist das Gerät unbenutzbar zu machen.
- Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

Entsorgung

- Das Altgerät ist kein wertloser Abfall. Durch sachgerechte Entsorgung werden die Rohstoffe der Wiederverwertung zugeführt.
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

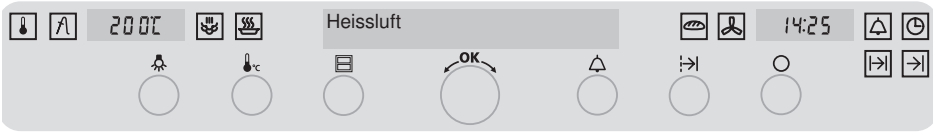
3 Gerätebeschreibung

3.1 Aufbau



1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
2 Türgriff
3 Gerätetür

3.2 Bedienungs- und Anzeigeelemente



Klartextanzeige

Heissluft	Programme Rezepte

Digitalanzeigen

200°C Temperatur	14:25 Uhrzeit Einschaltdauer Ausschaltzeit Timer

Symbole Betriebsarten

Dämpfen	Profi-Backen
Regenerieren	Heissluft

Symbole

Garraumtemperatur

Kerntemperatur

Timer

Einschaltdauer

Ausschaltzeit

Uhrzeit

Tasten

Beleuchtung

 Garraum-/
Kerntemperatur

Betriebsart

Einstellknopf

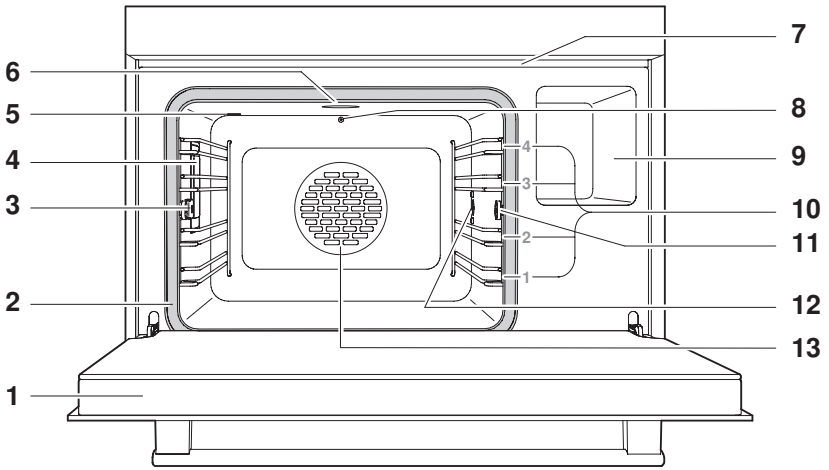
Timer

Uhrzeit
Einschaltdauer
Ausschaltzeit

Aus

3.3 Garraum

Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.
Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



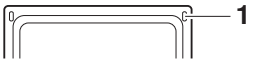
1 Gerätetür
2 Türdichtung
3 Steckerbuchse für Gargutsensor
4 Beleuchtung
5 Klimasensor
6 Garraumentlüftung
7 Entlüftungsschlitz
8 Garraumtemperaturfühler
9 Fach für Wasserbehälter
10 Auflagen mit Beschriftung
11 Rändelmutter
12 Dampfeintritt
13 Heissluftgebläse

3.4 Zubehör

Beschädigung durch falsche Behandlung!
Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

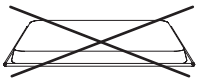
Edelstahlblech

- Backform für Apérogebäck und Brot
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost und dem gelochten Garbehälter
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.



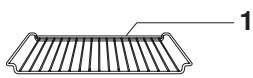
➤ Edelstahlblech mit den Öffnungen **1** gegen die Garraumrückwand schieben. Dadurch rastet es beim Herausziehen ein.

➤ Edelstahlblech anheben, um es vollständig aus dem Garraum herauszuziehen.

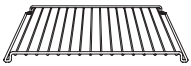


➤ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.

Gitterrost

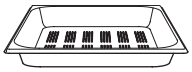


- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- Querstrebe **1** nach hinten in den Garraum schieben. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.

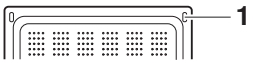


- Auskühlen von Gebäck

Garbehälter gelocht



- Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Fisch
- Auflage für Flanförmchen, Sterilisiergläser usw.
- Entsaften von Beeren, Früchten usw.



➤ Garbehälter mit den Öffnungen **1** gegen die Garraumrückwand schieben. Dadurch rastet er beim Herausziehen ein.

➤ Garbehälter anheben, um ihn vollständig aus dem Garraum herauszuziehen.

Gargutsensor

- Messen von Temperaturen in Lebensmitteln im Bereich von 30 °C bis 99 °C.

Vorschlagswerte zu Kerntemperaturen sind in den separaten Einstelltipps beschrieben.

Wasserbehälter mit Deckel

Verwenden Sie kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser.

➤ Nur mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.

Sonderzubehör

Stellen Sie Zubehör, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist, auf den Gitterrost.

4 Bedienung

Mittels Tasten

Die Betriebsart, die Garraum- und Kerntemperatur, die Einschaltdauer, die Ausschaltzeit sowie verschiedene weitere Funktionen, können durch ein- oder mehrmaliges Antippen der entsprechenden Taste ausgewählt werden.

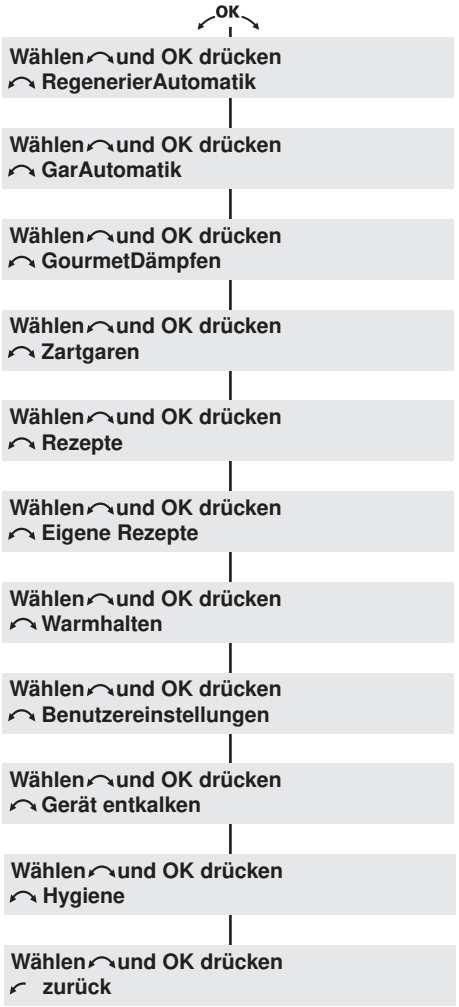
- Das Symbol der gewählten Funktion leuchtet oder blinkt.
- In der entsprechenden Digitalanzeige blinkt ein Vorschlag.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK wird die Einstellung geändert.
- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt oder das Gerät übernimmt diese automatisch nach 10 Sekunden.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.
- Durch Antippen der Taste ◯ schaltet das Gerät aus.

Bedienung über die Klartextanzeige

Der Einstellknopf OK wird – bei ausgeschaltetem Gerät – zum Aufrufen der Klartextanzeige, zum Blättern in den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten und zum Bestätigen verwendet.

- Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Klartextanzeige aktiviert.
- Durch Drehen am Einstellknopf OK kann in der Auswahl geblättert werden.
- Durch erneutes Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Auswahl bestätigt.
- Durch Antippen der Taste ◯ erlischt die Klartextanzeige.

Durch Auswählen von «zurück» und Drücken auf den Einstellknopf OK kann jeweils in die nächsthöhere Bedienebene zurückgekehrt werden. Das Symbol i weist auf eine Information hin.



4.1 Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ➤ Verpackungs- und Transportmaterialien aus Garraum entfernen.
- ➤ Falls in der Anzeige 12:00 blinkt, am Einstellknopf OK drehen und Uhrzeit einstellen.

Durch Drücken auf den Einstellknopf OK kann von Stunden zu Minuten gesprungen werden.
Durch Drehen können die Stunden bzw. die Minuten eingestellt werden.
Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird die Einstellung bestätigt.

- ➤ Garraum und Zubehörteile reinigen.
- ➤ Gegebenenfalls die Wasserhärte in Benutzereinstellungen anpassen.
- ➤ Wasserbehälter mit frischem kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach schieben.
- ➤ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart bei 210 °C ca. 30 Minuten beheizen.

Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

4.2 Wasserbehälter füllen

Verwenden Sie kein entmineralisiertes (gefiltertes) oder destilliertes Wasser.

➤ Wasserbehälter bis zur Markierung «1,25» «Liter» mit frischem kaltem Trinkwasser füllen und in dafür vorgesehenes Fach schieben.

- Bei den Betriebsarten , , und + sowie für «Regenerier-Automatik», «GarAutomatik», «GourmetDämpfen», «Rezepte» und «Eigene Rezepte» muss der gefüllte Wasserbehälter im dafür vorgesehenen Fach sein.
- Bei den Betriebsarten und + sowie «Zartgaren» kann der Behälter im Fach bleiben, ohne dass dadurch das Ergebnis beeinflusst wird.

Wasser nachfüllen

Der Inhalt des Wasserbehälters reicht im Normalfall für einen Garvorgang aus.

Falls Wasser nachgefüllt werden muss:

➤ Wasserbehälter maximal mit 0,5 l Wasser füllen, damit beim Zurückpumpen das Wasser nicht überläuft.

4.3 Betriebsart wählen

➤ Taste ▭ so oft antippen, bis die gewünschte Betriebsart in der Klartextanzeige steht.
- In der Digitalanzeige blinkt die Vorschlagstemperatur.
- Das Betriebsartensymbol und 🌡 blinken.

Betriebsarten

Taste ▭ antippen	Betriebsart	
1×		Dämpfen
2×		Regenerieren
3×		Profi-Backen
4×		Heissluft
5×	+	Heissluft feucht
6×	+	Heissluft + Beschwaden

4.4 Garraumtemperatur wählen

➤ Am Einstellknopf OK drehen und gewünschte Temperatur einstellen.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- Das Gerät startet.

Bei den Betriebsarten , + und + ertönt beim Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur ein einfacher Signalton.

4.5 Garraumtemperatur kontrollieren und ändern

➤ Taste antippen.

Garraumtemperatur

– In der Klartextanzeige steht:
– In der Digitalanzeige blinkt die eingestellte Garraumtemperatur.
– Das Symbol blinkt.

➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Garraumtemperatur ändern.

4.6 Betriebsart ändern

Die eingestellte Betriebsart kann während des Betriebes nicht geändert werden.

➤ Taste antippen.
– Die eingestellte Betriebsart wird beendet.

➤ Durch Antippen von Taste neue Betriebsart wählen.

4.7 Ausschalten

➤ Taste ◯ antippen.
- Ein kurzer Signalton ertönt.
- Das Betriebsartensymbol und [🌡] erlöschen.
- Bei allen Betriebsarten mit Dampf kann am Ende eine Dampfreduktion stattfinden. Während der Dampfreduktion wird für ca. 1 Minute Dampf dosiert aus dem Garraum an die Umgebung abgegeben. Dadurch wird ein intensives Entweichen von Dampf beim Öffnen der Gerätetür vermieden.

Solange die Garraumtemperatur über 80 °C beträgt,
- steht in der Anzeige:

Restwärme

Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn keine Symbole mehr leuchten und die Klartextanzeige dunkel ist.
Das Kühlgebläse kann weiterlaufen.

Gargut entnehmen

Verbrennungsgefahr!
Beim Öffnen der Gerätetür kann heisser Dampf bzw. heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
Das Zubehör ist heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

➤ Fertiges Gargut aus Garraum nehmen.

➤ Gebäck zum Auskühlen auf Gitterrost legen.

➤ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile im Garraum – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.

➤ Gerätetür in Raststellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

4.8 Wasserbehälter leeren

Verbrühungsgefahr!
Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.

Das Restwasser wird nach dem Ausschalten des Gerätes in den Wasserbehälter zurückgepumpt.

In der Anzeige steht:

Wasser wird abgepumpt

➤ Nach dem Zurückpumpen des Wassers Wasserbehälter entnehmen, leeren und trocknen.

Falls in der Anzeige steht:

Wasserbehälter nicht entfernen

ist die Temperatur des Restwassers zu hoch.
Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn es eine bestimmte Temperatur unterschritten hat.
Ein erneutes Starten einer Betriebsart ist jederzeit möglich.

5 Benutzereinstellungen

Sie können die Einstellungen anpassen.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Anzeige aktivieren.

– In der Anzeige steht:

Wählen ↷ und OK drücken
↷RegenerierAutomatik

➤ Am Einstellknopf drehen, bis

– in der Anzeige steht:

Wählen ↷ und OK drücken
↷Benutzereinstellungen

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Benutzereinstellungen
↷Sprache

➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK werden die vorhandenen Möglichkeiten angezeigt.

➤ Einstellung auswählen und durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

➤ Zum Verlassen Taste ◯ antippen.

Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

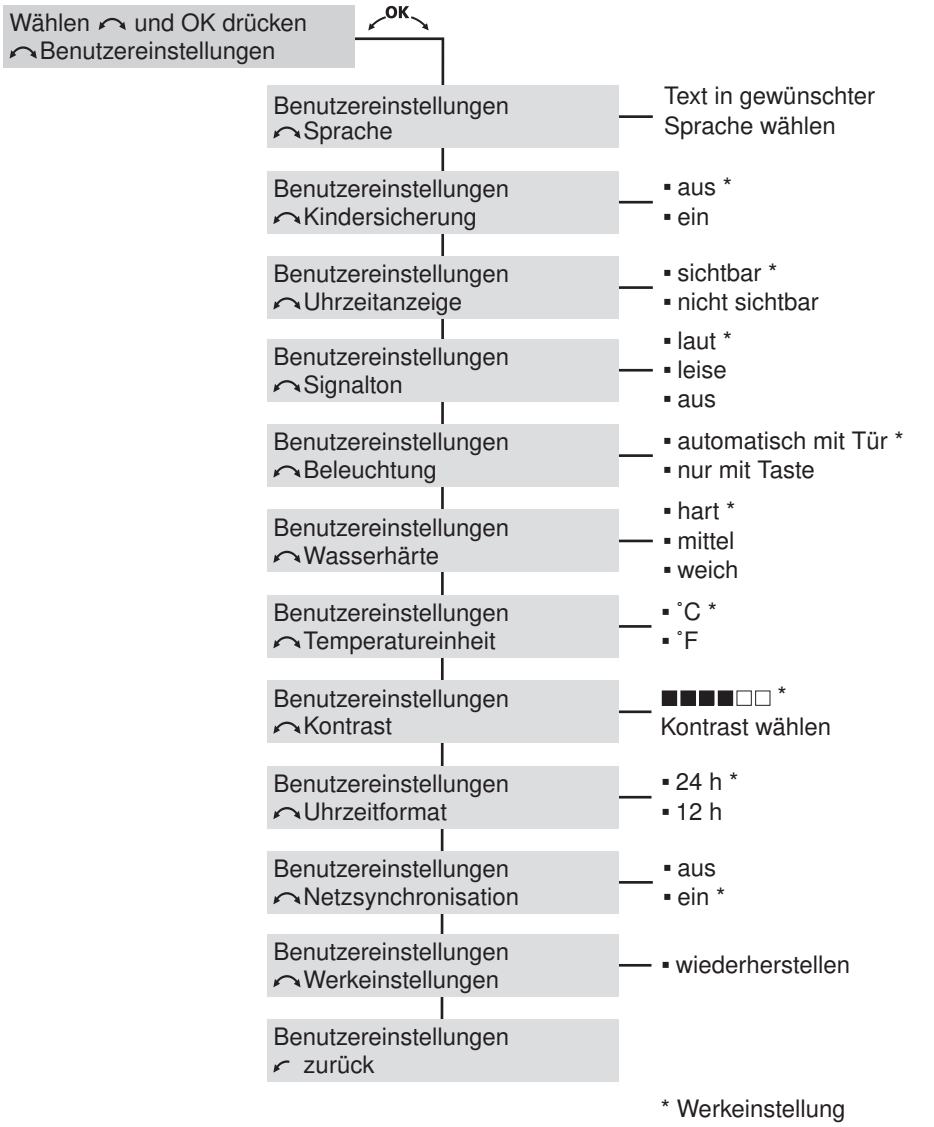
Mögliche Einstellungen

Wählen ↷ und OK drücken
↷RegenerierAutomatik

OK

Wählen ↷ und OK drücken
↷Benutzereinstellungen

Wählen ↷ und OK drücken
↷Gerät entkalken


Wählen ↷ und OK drücken
↷Benutzereinstellungen
OK
Benutzereinstellungen
↷Sprache
Text in gewünschter Sprache wählen
Benutzereinstellungen
↷Kindersicherung
▪ aus *
▪ ein
Benutzereinstellungen
↷Uhrzeitanzeige
▪ sichtbar *
▪ nicht sichtbar
Benutzereinstellungen
↷Signalton
▪ laut *
▪ leise
▪ aus
Benutzereinstellungen
↷Beleuchtung
▪ automatisch mit Tür *
▪ nur mit Taste
Benutzereinstellungen
↷Wasserhärte
▪ hart *
▪ mittel
▪ weich
Benutzereinstellungen
↷Temperatureinheit
▪ ˚C *
▪ ˚F
Benutzereinstellungen
↷Kontrast
■■■■□□ *
Kontrast wählen
Benutzereinstellungen
↷Uhrzeitformat
▪ 24 h *
▪ 12 h
Benutzereinstellungen
↷Netzsynchronisation
▪ aus
▪ ein *
Benutzereinstellungen
↷Werkeinstellungen
▪ wiederherstellen
Benutzereinstellungen
↶ zurück
* Werkeinstellung

5.1 Sprache

Die Sprache der Anzeige kann geändert werden. Es stehen verschiedene Sprachen zur Auswahl.

Über folgende Tastenkombination wird die Sprache auf Werkeinstellungen zurückgesetzt:

➤ Gleichzeitig Taste ◯ und Einstellknopf OK drücken, bis
– in der Anzeige steht:

Language
English

5.2 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Wird bei aktiver Kindersicherung die Taste ▤ oder OK angetippt,

– ertönt ein doppelter Signalton
– steht in der Anzeige:
– bleibt das Antippen der Taste ohne Wirkung

Kindersicherung aktiv
Deaktivieren: Siehe Anleitung

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

➤ Taste ◯ gedrückt halten und Taste ▤ oder OK antippen.
– Die Kindersicherung ist überwunden.
– Die weitere Bedienung erfolgt wie gewohnt.
– 10 Minuten nach Ausschalten des Gerätes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Die Tasten , △ und |→| können unabhängig von der Kindersicherung direkt benutzt werden.

5.3 Uhrzeitanzeige

In der Einstellung «nicht sichtbar» bleiben die Anzeigen bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.

Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

5.4 Signalton

Der Signalton kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt oder ausgeschaltet werden.

• laut	maximale Lautstärke
• leise	reduzierte Lautstärke
• aus	Signalton ist ausgeschaltet

Bei einer Störung ertönt der Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist.
Beim Ausschalten des Gerätes ertönt ein kurzer Signalton, auch wenn die Einstellung auf «aus» eingestellt ist (Sicherheitsfunktion).

5.5 Beleuchtung

Bei der Einstellung «automatisch mit Tür» wird beim Öffnen der Gerätetür die Beleuchtung ein- bzw. beim Schliessen ausgeschaltet.

Die Beleuchtung kann jederzeit durch Antippen der Taste
ein- bzw. ausgeschaltet werden.
Wird die Beleuchtung nicht durch Antippen der Taste
ausgeschaltet, erlischt sie 30 Minuten nach Ende des Betriebes automatisch.

5.6 Wasserhärte

Das Gerät besitzt ein System, welches automatisch den richtigen Zeitpunkt zum Entkalken anzeigt. Dieses System lässt sich für Haushalte mit weichem Wasser (auch durch eine Enthärtungsanlage) und mittlerer Wasserhärte noch optimieren, indem der passende Bereich der Wasserhärte in den Benutzereinstellungen eingestellt wird.

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte:

Bereich	Wasserhärte [°fH]	Wasserhärte [°dH]	Wasserhärte [°eH]
• hart	36 bis 50	21 bis 28	26 bis 35
• mittel	16 bis 35	9 bis 20	12 bis 25
• weich	1 bis 15	1 bis 8	1 bis 11

5.7 Temperatureinheit

Die Temperatureinheit kann zwischen «°C» und «°F» ausgewählt werden.

• °C	Grad Celsius
• °F	Grad Fahrenheit

5.8 Kontrast

Mit dieser Funktion kann die Lesbarkeit der Anzeige der Einbausituation des Gerätes angepasst werden.

5.9 Uhrzeitformat

Bei der Einstellung «24 h» ist das europäische, bei «12 h» das amerikanische Zeitformat (a. m./p. m.) aktiv.

5.10 Netzsynchronisation

Die Netzsynchronisation gleicht die Uhr des Gerätes mit der Stromnetzfrequenz ab. Bei unregelmässiger Stromnetzfrequenz kann dies dazu führen, dass die Uhr falsch läuft.
Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation wird ein geräteinterner Taktgeber verwendet.

5.11 Werkeinstellungen

Falls eine oder mehrere Benutzereinstellungen geändert wurden, können diese wieder auf die Werkeinstellung zurückgesetzt werden.

6 Uhrfunktionen

Es stehen folgende Uhrfunktionen zur Verfügung:

- Uhrzeit
- Timer
- Einschaltdauer – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes

Bei ausgeschaltetem Gerät wird die Helligkeit der Uhrzeitanzeige nachts von 24 bis 6 Uhr reduziert.
Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, wird die Helligkeit nicht reduziert.

6.1 Uhrzeit einstellen und ändern

Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

➤ Taste ⇥| antippen.
  – In der Klartextanzeige steht:
  – In der Digitalanzeige blinken die Stunden.
  – Das Symbol ◷ blinkt.

Uhrzeit: Stunden einstellen
ⓘ Minuten: OK drücken

➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.

➤ Taste ⇥| antippen oder auf den Einstellknopf OK drücken.
  – In der Klartextanzeige steht:
  – In der Digitalanzeige blinken die Minuten.
  – Das Symbol ◷ blinkt.

Uhrzeit: Minuten einstellen
ⓘ Bestätigen: OK drücken

➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Einstellungen bestätigen.

6.2 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

➤ Taste 🔔 antippen.
- In der Klartextanzeige steht:
- In der Digitalanzeige blinkt 0'00.
- Das Symbol 🔔 blinkt.

➤ Am Einstellknopf OK drehen und Dauer einstellen.

Timer: Min./Sek. einstellen

Die Einstellung erfolgt

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. 9'50 = 9 Min. 50 Sek.
- ab 10 Minuten in Minuten-Schritten, z. B. 1h12 = 1 Std. 12 Min.

Die maximale Timer-Dauer beträgt 9 Std. 59 Min.

Durch 1× Antippen der Taste 🔔 kann die Dauer auf 0'00 zurückgestellt werden.

Starten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Timer starten.
- In der Anzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
- Das Symbol 🔔 leuchtet.

Eingestellte Dauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer

– ertönt während 1 Minute eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen
– steht in der Anzeige:
– blinkt das Symbol 🔔

Timer
abgelaufen

➤ Durch Antippen von Taste 🔔 Signalton ausschalten.

Kontrollieren und ändern

➤ Taste 🔔 antippen.
– In der Klartextanzeige steht:
– In der Digitalanzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
– Das Symbol 🔔 blinkt.

Timer: Min./Sek. einstellen
i 0'00: Erneut drücken

➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Timer-Dauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste 🔔 2× antippen.
– In der Klartextanzeige steht:
– In der Digitalanzeige blinkt 0'00.
– Das Symbol 🔔 blinkt.

Timer: Min./Sek. einstellen

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

6.3 Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus.

Einstellen

- ➤ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ➤ Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- ➤ Gargut in Garraum stellen.
- ➤ Taste ⊢→| antippen.
  - – In der Klartextanzeige steht:
  - – In der Digitalanzeige blinkt 0h 15.
  - – Das Symbol ⊢→| blinkt.

Einschaltdauer Std./Min.
ⓘ Ausschaltzeit: Erneut drücken

- ➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Digitalanzeige ist die ablaufende Restdauer sichtbar.
  - – Das Symbol ⊢→| leuchtet.

Kontrollieren und ändern

- ➤ Taste ⊢→| antippen.
  - – In der Anzeige blinkt die ablaufende Restdauer.
  - – Das Symbol ⊢→| blinkt.
- ➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Einschaltdauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

- ➤ Taste ◯ antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- steht in der Klartextanzeige:
- steht in der einen Digitalanzeige die Garraumtemperatur
- blinkt in der anderen Digitalanzeige 0'00
- blinkt das Symbol ⏭
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten

Einschaltdauer abgelaufen
ⓘ Fortsetzen: Dauer wählen

Einschaltdauer verlängern

➤ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf OK die neue Dauer wählen.

Ausschalten

➤ Taste ◯ antippen.
- Die Einstellungen sind gelöscht.
- In der Anzeige steht die Restwärme.

6.4 Startaufschub

Der Startaufschub ist aktiv, wenn bei gewählter Betriebsart die Einschaltdauer und zusätzlich die Ausschaltzeit eingestellt sind.
Das Gerät schaltet automatisch ein und zum gewünschten Zeitpunkt wieder aus.
Wird der Gargutsensor verwendet, muss eine geschätzte Dauer eingestellt werden. Anhaltswerte finden Sie in den separaten Einstelltipps. Das Gerät schaltet zeitverzögert ein und wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, aus. Je nach geschätzter Dauer kann dies etwas früher oder später als die eingestellte Ausschaltzeit sein.

Falls das Gerät für «GarAutomatik», «Gourmet-Dämpfen», «Rezepte» oder «Eigene Rezepte» vorgeheizt werden muss, ist kein Startaufschub möglich.
Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.

➤ Gargut in Garraum stellen.
➤ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
➤ Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Einschaltdauer einstellen

➤ Taste |→| antippen.
– In der Klartextanzeige steht:
– In der Digitalanzeige blinkt 0h 15.
– Das Symbol |→| blinkt.

Einschaltdauer Std./Min.
i Ausschaltzeit: Erneut drücken

➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Dauer – maximal 9 Std. 59 Min. – einstellen.
➤ Nicht durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Ausschaltzeit einstellen

➤ Taste |→| erneut antippen.
- In der Klartextanzeige steht:
- In der Digitalanzeige blinkt z. B. 8:15 – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
- Das Symbol [→|] blinkt.

Ausschaltzeit
ⓘ Dauer: Erneut drücken

➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Ausschaltzeit einstellen.

Die Ausschaltzeit kann um maximal 23 Std. 59 Min. aufgeschoben werden.
Ist das Uhrzeitformat «12 h» gewählt, beträgt der Aufschub maximal 11 Std. 59 Min.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- In der Anzeige steht die Uhrzeit.
- Das Symbol [→|] leuchtet.
- Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Beispiel

➤ Betriebsart [Heißluft] und 180 °C wählen.
➤ Um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Std. und 15 Min. einstellen.
➤ Ausschaltzeit auf 11 Uhr 30 einstellen.
- Das Gerät schaltet automatisch um 10 Uhr 15 ein und um 11 Uhr 30 wieder aus.

Kontrollieren und ändern

➤ Taste |→| 1× antippen.
- Die Einschaltdauer ist während 3 Sekunden sichtbar.

➤ Taste |→| 2× antippen.
- Die Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.

Die Einschaltdauer, die Betriebsart und die Garraumtemperatur können nicht geändert werden.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste ◯ antippen.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer

- schaltet die gewählte Betriebsart automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein langer, unterbrochener Signalton
- steht in der Klartextanzeige:
- steht in der einen Digitalanzeige die Garraumtemperatur
- blinkt in der anderen Digitalanzeige 0'00
- blinkt das Symbol ⏭
- bleiben die Einstellungen während 3 Minuten erhalten

Einschaltdauer abgelaufen
ⓘ Fortsetzen: Dauer wählen

Einschaltdauer verlängern

➤ Innerhalb von 3 Minuten durch Drehen am Einstellknopf OK die neue Dauer wählen.

Ausschalten

➤ Taste ◯ antippen.
- Die Einstellungen sind gelöscht.
- In der Anzeige steht die Restwärme.

7 Betriebsarten

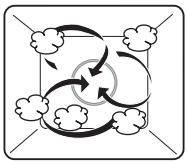
Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben.

➤ Formen auf Gitterrost stellen.

➤ Durch ein- oder mehrmaliges Antippen von Taste gewünschte Betriebsart auswählen.

Beachten Sie die Hinweise unter TIPPS UND TRICKS und in den separaten EINSTELLTIPPS.

7.1 Dämpfen



Temperaturbereich	30–100 °C
Vorschlagswert	100 °C
Auflage	1 bis 4

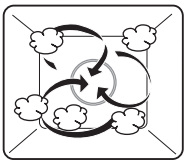
Der Garraum wird gleichzeitig mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird durch Dampf erhitzt bzw. gegart.

Anwendung

- Garen von Gemüse, Reis, Getreideprodukten, Hülsenfrüchten, Eierspeisen
- Pochieren von Fleisch, Gefügel und Fisch
- Entsaften von Früchten und Beeren
- Herstellen von Joghurt
- Sterilisieren

Garen auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.
➤ Das Edelstahlblech unter den gelochten Garbehälter schieben.

7.2 Regenerieren



Temperaturbereich	100–150 °C
Vorschlagswert	120 °C
Auflage	1 bis 4

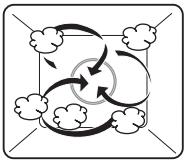
Der Garraum wird mit Dampf und Heissluft beheizt. Das Gargut wird schonend aufgewärmt und trocknet nicht aus.

Anwendung

- Aufwärmen von vorgegarten Speisen und Fertigprodukten

Regenerieren auf mehreren Auflagen gleichzeitig möglich.

7.3 Profi-Backen



Temperaturbereich	100–230 °C
Vorschlagswert	210 °C
Auflage	1 oder 1 + 3

Es erfolgt zunächst eine Dampfphase (Volumenvergrösserung des Backguts, Benetzung der Oberfläche). Anschliessend folgt automatisch eine Heissluftphase.

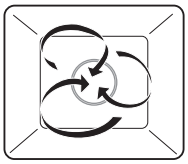
Anwendung

- Brot, Hefegebäck, Blätterteiggebäck (frisch oder tiefgefroren) auf 1 oder 2 Auflagen

Gebäck aus Hefe- oder Blätterteig braucht nicht bestrichen zu werden. Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne glänzende Kruste.

➤ Das Backgut in kalten Garraum schieben.

7.4 Heissluft



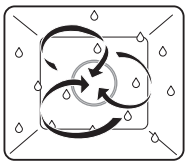
Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 oder 1 + 3

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.

Anwendung

- Kuchen, Kleingebäck, Brot und Braten auf 1 oder 2 Auflagen

7.5 Heissluft feucht



+

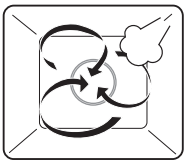
Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 oder 1 + 3

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

Anwendung

- Gratin, Auflauf, Brot und Hefegebäck auf 1 oder 2 Auflagen

7.6 Heissluft + Beschwaden



+

Temperaturbereich	30–230 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 oder 1 + 3

Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Die Dampfzufuhr verbessert die Energieübertragung auf das Gargut.
Dampf über 100 °C ist nicht sichtbar.

Anwendung

- Blätterteig- und Hefegebäck, Brot
- Auflauf
- Fleisch
- Tiefkühl- und Fertigprodukte

Besonders geeignet zum fettarmen Garen von Tiefkühlprodukten wie z. B. Backofen-Frites oder Frühlingsrollen.

➤ Dampfzufuhr durch Drücken der Taste ein- oder ausschalten.

– Bei aktivierter Dampfzufuhr leuchtet das Symbol .

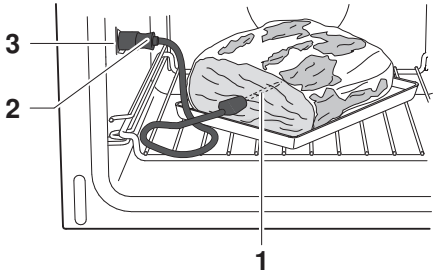
8 Gargutsensor

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Gargutsensor. Reinigen Sie den Gargutsensor nicht im Geschirrspüler, und halten Sie den Stecker immer sauber.

Gargutsensor platzieren

➤ Den Gargutsensor **1** so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet.

Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor **1** möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.



Zuverlässige Messungen sind nur an festen, kompakten Stücken möglich, d. h. das Fleisch gegebenenfalls binden.
Der Gargutsensor darf keine Knochen berühren und nicht im Fettgewebe stecken.
Bei Geflügel den Gargutsensor in die Innenseite des Schenkels positionieren.

Die Buchse **3** für den Gargutsensor befindet sich an der linken Garraumwand. Der Stecker und die Buchse sind stromlos.

➤ Abdeckung aufklappen und den Stecker **2** in die Buchse **3** stecken.

8.1 Kerntemperatur

Die Kerntemperatur kann nur eingestellt werden, wenn der Gargutsensor eingesteckt ist.
Die Kerntemperatur ist abhängig vom Fleischstück und vom Gargrad. Beachten Sie die Angaben zu Kerntemperaturen in den separaten EINSTELLTIPPS.

Einstellen

➤ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
➤ Taste 🌡 1× antippen.
– In der Anzeige blinkt - -°C.
– Das Symbol [A] blinkt.
➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Kerntemperatur einstellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist,

– steht in der Anzeige - -°C.

Kontrollieren und ändern

➤ Taste 🌡 2× antippen.
– In der Anzeige blinkt die eingestellte Kerntemperatur.
– Das Symbol [A] blinkt.
➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Kerntemperatur ändern.

Garende

Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur

- schaltet das Gerät automatisch aus
- ertönt während 1 Minute ein Signalton
- steht in der Klartextanzeige:
- steht in der Digitalanzeige die aktuelle Kerntemperatur z. B. 70 °C
- blinkt das Symbol A

Kerntemperatur erreicht

➤ Zum Ausschalten Taste ◯ antippen.

Wird das Fleisch nach dem Ausschalten im Garraum gelassen, steigt die Kerntemperatur infolge Restwärme noch an.

Kerntemperatur nur messen

➤ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.

➤ Taste 🌡 1× antippen.

- In der Anzeige blinkt - - °C.
- Das Symbol A blinkt.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

- Während des Garens wird die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.

Solange die Kerntemperatur unter 30 °C ist,

- steht in der Anzeige - - °C.

Die Betriebsart muss manuell ausgeschaltet werden.

➤ Taste ◯ antippen oder Einschaltdauer einstellen.

9 Zartgaren

Mit «Zartgaren» werden hochwertige Fleischstücke auf schonende Art zubereitet. Das Garende ist genau wählbar, unabhängig von Gewicht und Dicke des Fleisches. Die Gardauer kann zwischen 2½ bis 4½ Stunden eingestellt werden. Die Garraumtemperatur wird automatisch geregelt.

Hinweise für ein optimales Ergebnis

- Gewicht des Fleisches: 500–2000 g
- Fleischdicke: mindestens 4 cm
- Qualität: mageres, hochwertiges Fleisch mit wenig Bindegewebe

Fleisch vorbereiten

➤ Fleisch würzen oder marinieren.

Marinaden mit Kräutern, Senf usw. vor dem Anbraten entfernen. Diese Bestandteile brennen leicht an.

➤ Fleisch unmittelbar vor dem Anbraten salzen.

➤ Fleisch kurz rundherum scharf anbraten. Dabei Anbratdauer von 5 Minuten nicht überschreiten.

➤ Anschliessend Fleisch in eine Glas- oder Porzellanform legen.

Gargutsensor platzieren

➤ Gargutsensor so ins Fleisch stecken, dass sich die Spitze in der Mitte des dicksten Teiles befindet.

Für eine korrekte Messung muss der Gargutsensor möglichst vollständig vom Gargut bedeckt sein.
Die Temperatur, welche der Gargutsensor im Fleisch misst, ist wichtig, damit das Fleisch bei Garende optimal gar ist.

➤ Gitterrost in Auflage 1 schieben und Form darauf stellen.

➤ Stecker des Gargutsensors in Buchse stecken.

Zartgaren auswählen

Das Fleisch wird umso zarter und saftiger, je länger es gegart wird. Dies gilt besonders für dickere Fleischstücke.
Beachten Sie die Angaben zu Kerntemperaturen in den separaten EINSTELLTIPPS.

Nach dem Start können die Werte nicht mehr geändert werden.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Klartextanzeige aktivieren.
– In der Klartextanzeige steht:

Wählen ↷ und OK drücken
↷RegenerierAutomatik

➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis
– in Klartextanzeige steht:

Wählen ↷ und OK drücken
↷Zartgaren

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht:

Zartgaren
↷Kalbsfilet

➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis in Klartextanzeige gewünschtes Fleischstück angezeigt wird.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht z. B.:

Lammgigot
↷saignant

➤ Gegebenenfalls am Einstellknopf OK drehen, bis in Klartextanzeige gewünschter Gargrad angezeigt wird.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht z. B.:
– In der einen Digitalanzeige steht die vorgeschlagene Kerntemperatur.
– In der anderen Digitalanzeige steht 3h 30 für eine Einschaltdauer von 3½ Stunden.
– Die Symbole, und leuchten.

Lammgigot
↷starten

Kerntemperatur ändern

➤ Taste antippen.
- In der Anzeige blinkt die vorgeschlagene Kerntemperatur.
- Das Symbol blinkt.

➤ Am Einstellknopf drehen und Kerntemperatur ändern.

Einschaltdauer ändern

➤ Taste antippen.
- In der Anzeige blinkt voreingestellte Einschaltdauer.
- Das Symbol blinkt.

➤ Am Einstellknopf drehen und Einschaltdauer ändern.

Zartgaren starten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf bestätigen.
- Das Zartgaren startet.
- In der einen Digitalanzeige steht die aktuelle Kerntemperatur.
- In der anderen Digitalanzeige steht die ablaufende Einschaltdauer.
- Die Symbole , und leuchten.

Versehentliches Unterbrechen

Wird die Taste angetippt, wird der Ablauf angehalten.

- In der Klartextanzeige steht, z. B.:

Lammgigot ↘ weiterfahren

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf Ablauf fortsetzen.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste 2× antippen.

10 RegenerierAutomatik

Die RegenerierAutomatik erkennt die Menge und Form des Gargutes. Die Regenerier-Dauer und das Garraumklima werden individuell und automatisch dem Gargut angepasst. Mit den RegenerierAutomatik-Programmen feucht und knusprig können Lebensmittel ohne Einstellen von Betriebsart, Temperatur und Zeit regeneriert werden.

10.1 Feuchtigkeitsgrad

Bei der RegenerierAutomatik kann zwischen «Regenerieren feucht» und «Regenerieren knusprig» ausgewählt werden.

- «Regenerieren feucht» für Lebensmittel, welche nicht austrocknen sollen wie Gemüse, Fleisch, Teigwaren usw.
- «Regenerieren knusprig» für Lebensmittel, welche nach dem Regenerieren knusprig sein sollen wie Pizza, Wähen, Apérogebäck usw.

10.2 Regenerierdauer

Sensoren erkennen, wann das Lebensmittel heiss ist.
Die ungefähre Dauer bei den häufigsten Anwendungen beträgt

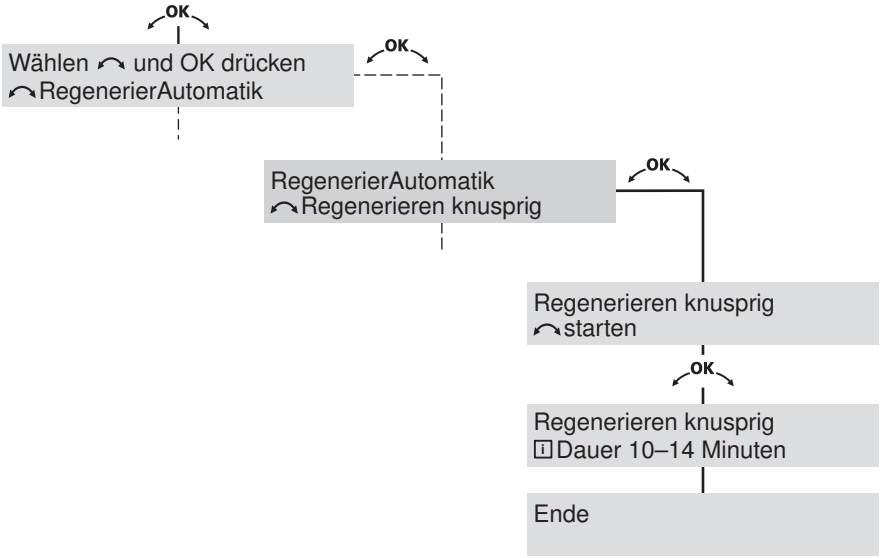
- «Regenerieren feucht» 8–12 Minuten
- «Regenerieren knusprig» 10–14 Minuten

Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, sollte der Garraum vor dem Start abgekühlt sein.
Für eine korrekte Bestimmung der Regenerier-Dauer darf die Gerätetür während des Betriebs nicht geöffnet werden.

Beachten Sie die Hinweise in den separaten EINSTELLTIPPS.

RegenerierAutomatik anwenden

Beispiel «Regenerieren knusprig»



10.3 RegenerierAutomatik auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «Regenerieren knusprig» gezeigt.

Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, sollte der Garraum vor dem Start abgekühlt sein.
Bei den RegenerierAutomatik-Programmen muss der gefüllte Wasserbehälter im dafür vorgesehenen Fach sein.
Für eine korrekte Bestimmung der Regenerier-Dauer darf die Gerätetür während des Betriebs nicht geöffnet werden.

- ➤ Lebensmittel in ein hitzebeständiges Geschirr geben, auf Gitterrost stellen und in kalten Garraum schieben.
- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Anzeige aktivieren.
  - – In der Anzeige steht:

Wählen und OK drücken
RegenerierAutomatik

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Anzeige steht:

RegenerierAutomatik
Regenerieren feucht

➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis
  – in der Anzeige steht:

RegenerierAutomatik
Regenerieren knusprig

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Anzeige steht:

Regenerieren knusprig
starten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Anzeige steht:
  – Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.
  – Die Regenerier-Dauer wird ermittelt.

RegenerierAutomatik
Dauer 10–14 Minuten

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste ◯ 2× antippen.

11 GarAutomatik

Die GarAutomatik besteht aus Programmen für 14 verschiedene Lebensmittelgruppen (A1–A14). Die GarAutomatik erkennt die Menge, Form und Konsistenz des Gargutes. Die Dauer und das Garraumklima werden individuell und automatisch dem Gargut angepasst. Die GarAutomatik eignet sich für beliebige Rezepte.

11.1 Bräunungsgrad

Der Bräunungsgrad kann mit der Einstellung «schwache Bräunung», «mittlere Bräunung» oder «starke Bräunung» angepasst werden.

11.2 Gar-/Backdauer

Die optimale und genaue Dauer wird nach dem Start durch Sensoren ermittelt. Die effektive Dauer wird nach ca. 5–10 Minuten angezeigt.

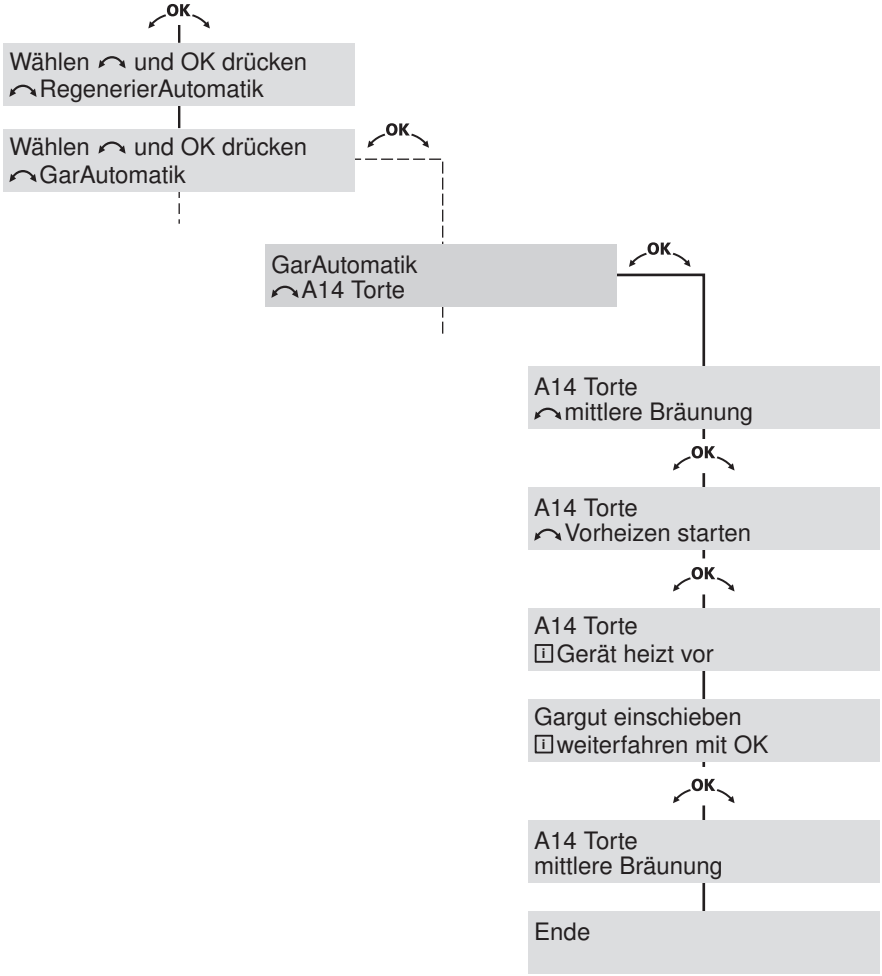
Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.
Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Anzeige h blinkt – nicht geöffnet werden.

Für Tiefkühlprodukte die ungefähre Dauer statt des Bräunungsgrades wählen, da Tiefkühlprodukte unterschiedlich vorbehandelt sind.

Beachten Sie die Hinweise in den separaten EINSTELLTIPPS.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «A14 Torte»



11.3 GarAutomatik auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «A14 Torte» gezeigt.

Damit die optimale Dauer ermittelt werden kann, muss der Garraum vor dem Start ausgekühlt sein.
Der gefüllte Wasserbehälter muss im dafür vorgesehenen Fach sein.
Bei Programmen ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

- ➤ Tortenteig gemäss eigenem Rezept vorbereiten.
- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Anzeige aktivieren.
  - – In der Anzeige steht:

  Wählen ↷ und OK drücken
  ↷RegenerierAutomatik
- ➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis
  - – in der Anzeige steht:

  Wählen ↷ und OK drücken
  ↷GarAutomatik
- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Anzeige steht:

  GarAutomatik
  ↷A1 Apérogebäck frisch
- ➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis
  - – in der Anzeige steht:

  GarAutomatik
  ↷A14 Torte
- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Anzeige steht:

  A14 Torte
  ↷mittlere Bräunung
- ➤ Gegebenenfalls durch Drehen am Einstellknopf OK Bräunungsgrad anpassen.
- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – In der Anzeige steht:

  A14 Torte
  ↷Vorheizen starten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

– In der Anzeige steht:

A14 Torte
Gerät heizt vor

– Der Garraum wird vorgeheizt.

– Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.

– In der Anzeige steht:

Gargut einschieben
weiterfahren mit OK

➤ Gemäss eigenem Rezept vorbereiteten Tortenteig in einer Form auf Gitterrost stellen und in entsprechende Auflage schieben.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

– Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

– In der Digitalanzeige leuchtet 0h46 und h blinkt.

– Die Gardauer wird ermittelt.

Für eine korrekte Bestimmung der Dauer darf die Gerätetür – solange in der Digitalanzeige h blinkt – nicht geöffnet werden.

– Anschliessend leuchtet in der Digitalanzeige die effektive Dauer.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste ◯ 2× antippen.

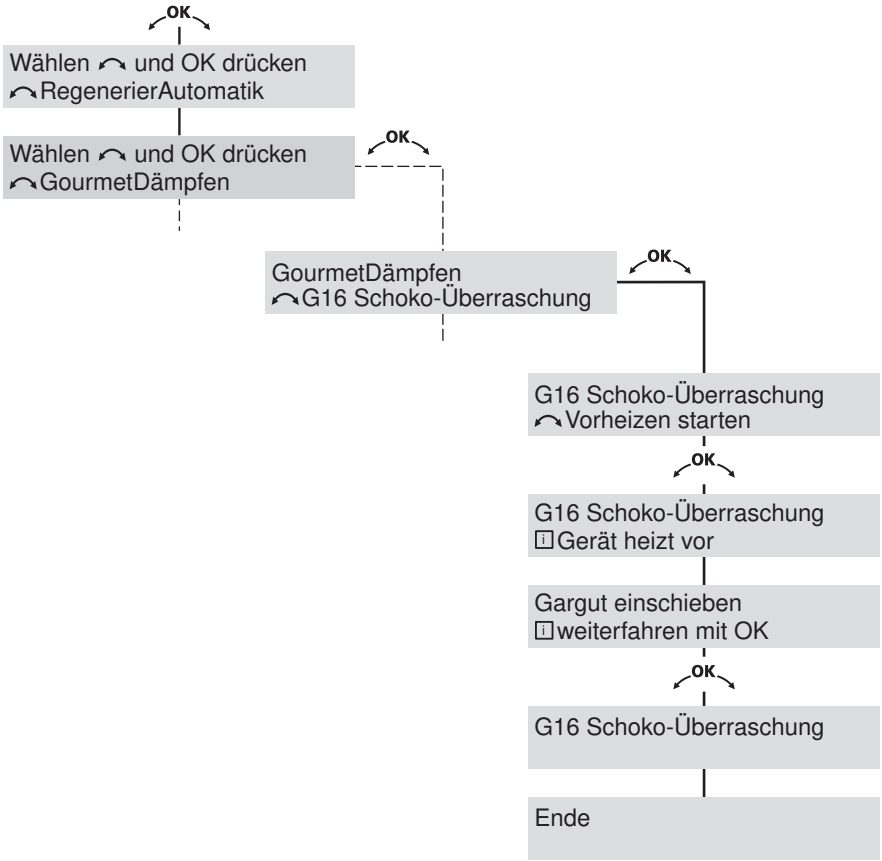
12 GourmetDämpfen

Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept besteht aus mehreren Schritten, die nach dem Start automatisch ablaufen.

Die Rezepte sind im Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen geändert werden.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «G16 Schoko-Überraschung»



12.1 GourmetDämpfen auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «G16 Schoko-Überraschung» gezeigt.

Der gefüllte Wasserbehälter muss im dafür vorgesehenen Fach sein. Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

➤ Schoko-Überraschung gemäss Rezeptbuch vorbereiten.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Anzeige aktivieren.
  – In der Anzeige steht:

Wählen und OK drücken
RegenerierAutomatik

➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis
  – in der Anzeige steht:

Wählen und OK drücken
GourmetDämpfen

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Anzeige steht:

GourmetDämpfen
G1 Bauernsuppe

➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis
  – in der Anzeige steht:

GourmetDämpfen
G16 Schoko-Überraschung

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Anzeige steht:

G16 Schoko-Überraschung
Vorheizen starten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Anzeige steht:
  – Der Garraum wird vorgeheizt.
  – Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
  – In der Anzeige steht:

G16 Schoko-Überraschung
Gerät heizt vor

Gargut einschieben
weiterfahren mit OK

➤ Förmchen auf Edelstahlblech stellen und in Auflage 1 schieben.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

Kontrollieren und temporär ändern

Die Einstellungen können angepasst werden.

Die gespeicherten Rezepte werden dadurch nicht geändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form.

Garraumtemperatur ändern

➤ Taste 🌡 antippen.

➤ Am Einstellknopf OK drehen und Garraumtemperatur ändern.

Einschaltdauer ändern

➤ Taste |→| antippen.

➤ Am Einstellknopf OK drehen und Einschaltdauer ändern.

Versehentliches Unterbrechen

Wird die Taste ◯ angetippt, wird der Ablauf angehalten.

– In der Anzeige steht:

G16 Schoko-Überraschung
↘ weiterfahren

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK wird der Ablauf fortgesetzt.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste ◯ 2× antippen.

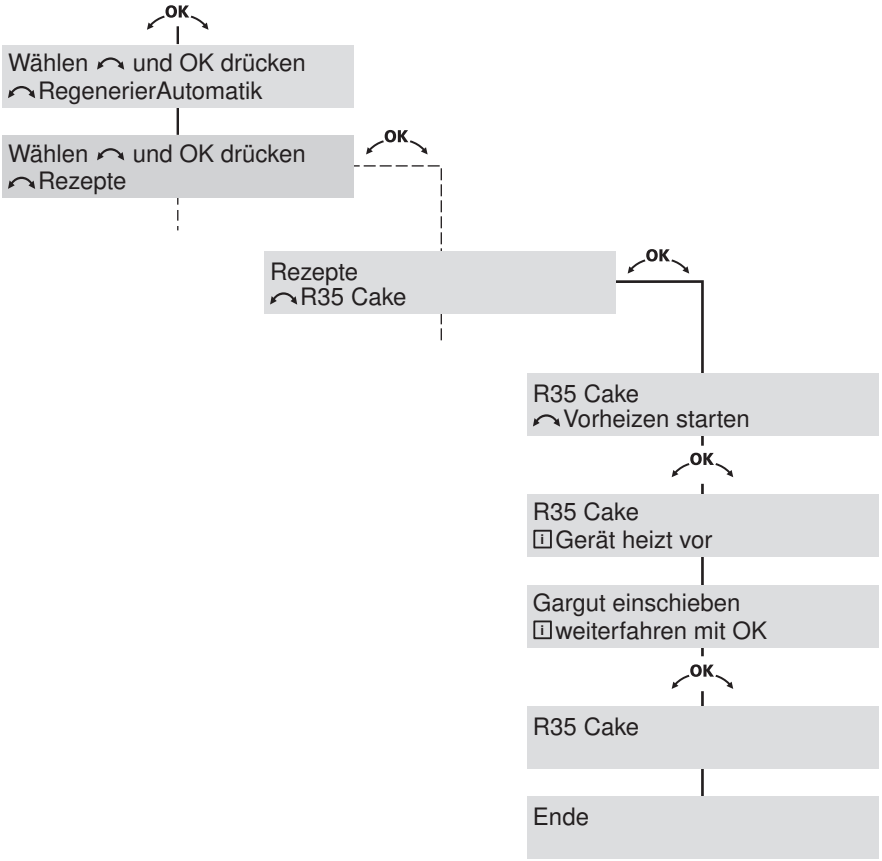
13 Rezepte

Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen.

Die Rezepte sind im Rezeptbuch beschrieben. Bei Bedarf können alle gespeicherten Rezepte nach dem Auswählen geändert werden.

Rezept mit Vorheizen

Beispiel «R35 Cake»



13.1 Rezepte auswählen und starten

Das Vorbereiten, Auswählen und Starten wird anhand des Beispiels «R35 Cake» gezeigt.

Bei den Betriebsarten , , und + muss der gefüllte Wasserbehälter im dafür vorgesehenen Fach sein.
Bei Rezepten ohne Vorheizen das Gericht in den kalten Garraum schieben.

➤ Cake gemäss Rezeptbuch vorbereiten.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Anzeige aktivieren.
– In der Anzeige steht:

Wählen und OK drücken
RegenerierAutomatik

➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis
– in der Anzeige steht:

Wählen und OK drücken
Rezepte

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Anzeige steht:

Rezepte
R1 Apérogebäck

➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis
– in der Anzeige steht:

Rezepte
R35 Cake

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Anzeige steht:

R35 Cake
Vorheizen starten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Anzeige steht:

R35 Cake
Gerät heizt vor

– Der Garraum wird vorgeheizt.
– Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, ertönt ein einfacher Signalton.
– In der Anzeige steht:

Gargut einschieben
weiterfahren mit OK

➤ Gitterrost in Auflage 2 schieben.
➤ Cakeform auf Gitterrost stellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Klartextanzeige steht:
– Das Gerät startet mit den entsprechenden Einstellungen.

R35 Cake

Kontrollieren und temporär ändern

Die Einstellungen können angepasst werden.

Die gespeicherten Rezepte werden dadurch temporär geändert – sie erscheinen beim nächsten Aufrufen in der ursprünglichen Form. Nach dem Start kann nur der aktuelle Schritt geändert werden.

Garraumtemperatur ändern

➤ Taste antippen.
➤ Am Einstellknopf OK drehen und Garraumtemperatur ändern.

Einschaltdauer ändern

➤ Taste antippen.
➤ Am Einstellknopf OK drehen und Einschaltdauer ändern.

Versehentliches Unterbrechen

Wird die Taste ◯ angetippt, wird der Ablauf angehalten.

– In der Anzeige steht:

R35 Cake
↘ weiterfahren

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf ↙OK↘ Ablauf fortsetzen.

Vorzeitig ausschalten

➤ Taste ◯ 2× antippen.

14 Eigene Rezepte

Es können 10 beliebige Rezepte nach eigenen Ideen gespeichert werden. Ein Rezept kann aus mehreren Schritten mit beliebigen Betriebsarten und Einschaltdauern bestehen, die nach dem Start automatisch ablaufen. Gespeicherte Rezepte können mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden.

14.1 Eigene Rezepte erstellen

Falls Sie den Gargutsensor verwenden, bitte Folgendes beachten:

➤ Geschätzte Einschaltdauer eingeben.
  – Der Programmschritt dauert so lange, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

Rezepteinstellung vornehmen

Falls Sie den Gargutsensor verwenden, muss dieser vor den Rezepteinstellungen eingesteckt sein.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Anzeige aktiveren.
  – In der Anzeige steht:

Wählen ↶ und OK drücken
↶RegenerierAutomatik

➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis
  – in der Anzeige steht:

Wählen ↶ und OK drücken
↶Eigene Rezepte

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis in Anzeige erstes leeres Rezept steht.
  – In der Anzeige steht, z. B.:

Eigene Rezepte
↶Rezept 1 (leer)

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Anzeige steht:

Rezept 1 (leer)
↶ändern

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Anzeige steht:

Rezept 1 (leer)
↘ Schritt 1

➤ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 1 einstellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
➤ Am Einstellknopf OK drehen und Schritt 2 auswählen.
➤ Gewünschte Betriebsart, Garraumtemperatur, Kerntemperatur und Einschaltdauer zu Schritt 2 einstellen.
➤ Auf dieselbe Art weitere Schritte einstellen.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
➤ Durch nochmaliges Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
– In der Anzeige steht:

Rezept 1 (leer)
↶speichern

Sie können das Rezept nun speichern, ändern, kopieren oder direkt starten ohne zu speichern.

➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis in Anzeige der gewünschte Vorgang steht.
➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Rezept kopieren

Jedes gespeicherte Rezept – aus dem Rezeptbuch mit R-Nummer wie auch ein eigenes Rezept – kann kopiert und geändert werden.

- ➤ Zu kopierendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf OK auswählen.
- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis
  - – in der Anzeige steht, z. B.:

R1 Apérogebäck
kopieren

- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis in Anzeige gewünschter (leerer) Speicherplatz steht.
- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – Das Rezept ist gespeichert.

Ein schon belegter Speicherplatz kann überschrieben werden.

Rezept löschen

Jedes Rezept im Bereich «Eigene Rezepte» kann gelöscht werden.

- ➤ Zu löschendes Rezept durch Drücken und Drehen am Einstellknopf OK auswählen.
- ➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis
  - – in der Anzeige steht, z. B.:

Rezept 1
löschen

- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  - – Das Rezept ist gelöscht.
  - – In der Anzeige steht wieder der Standardname, z. B.:

Rezept 1 (leer)
ändern

15 Warmhalten

Das «Warmhalten» kann mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden. Fertige Speisen können damit warm gehalten werden.

Ist der Garraum bereits heiss, diesen vor dem Start des «Warmhalten» 3 bis 4 Minuten bei offener Gerätetür abkühlen lassen, damit die Speisen beim Warmhalten nicht übergaren.

Einschalten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Anzeige aktivieren.
  – In der Anzeige steht:

Wählen ↷ und OK drücken
↷RegenerierAutomatik

➤ Am Einstellknopf OK drehen, bis
  – in der Anzeige steht:

Wählen ↷ und OK drücken
↷Warmhalten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
  – In der Anzeige steht:

Warmhalten
↷starten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

Wählen Sie eine Einschaltdauer von weniger als 1½ Stunden, damit die Speisen den gewünschten Gargrad behalten.

16 Tipps und Tricks

16.1 Dämpfen

- ➤ Um Lebensmittel-Bestandteile und Kondensat aufzufangen Edelstahlblech unter gelochten Garbehälter oder Gitterrost schieben.
- ➤ Mehrere Speisen können gleichzeitig energiesparend gegart werden, z. B. Reis oder Hülsenfrüchte zusammen mit Gemüse von ähnlicher Gardauer.
- ➤ Getreide, z. B. Reis oder Hirse und Hülsenfrüchte, z. B. Linsen, direkt mit passender Flüssigkeitsmenge in geeignetem Serviergeschirr garen.
- ➤ Serviergeschirr direkt auf Edelstahlblech oder Gitterrost stellen.

16.2 Regenerieren

Ergebnis	Abhilfe
• Regenerierte Speise ist ausgetrocknet.	➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verkürzen. ➤ «RegenerierAutomatik feucht» verwenden.
• Zuviel Kondensat auf bzw. um regenerierte Speise.	➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal erhöhen und Dauer verlängern. ➤ «RegenerierAutomatik knusprig» verwenden.

16.3 Profi-Backen

➤ Brot, Brötchen oder anderes Hefegebäck nach dem Formen ca. 10 Minuten aufgehen lassen.

➤ Teig anschliessend auf mit Backpapier belegtem Edelstahlblech in kalten Garraum schieben und mit backen.

- Durch das Profi-Backen bildet sich eine schöne, glänzende Kruste. Gebäck aus Hefe- oder Blätterteig nicht mit Eigelb oder Rahm bestreichen.
- Um eine schöne, knusprige Kruste zu erhalten gilt: je kleiner das Gebäck, umso höher die Temperatureinstellung der Heissluft-Phase. Die optimale Temperatureinstellung bei Brötchen ist meist höher als bei einem einzelnen Brot.
- Die Vorschlagstemperatur entspricht der Temperatur der Heissluft-Phase. Die Temperatur der Dampf-Phase ist vorgegeben.
- Die Gerätetür darf während der Dampf-Phase nicht geöffnet werden. Durch das Einströmen von kalter Luft verlängert sich die Dampf-Phase und das Brot kann überdämpft werden. Dies führt zu einer flacheren Form.

16.4 Heissluft + Beschwaden

Durch den kondensierenden Dampf wirkt die Energieübertragung auf das Gargut effizienter als beim Backen mit Heissluft. Dadurch wird der Garprozess beschleunigt. Die Eigenfeuchtigkeit des Gargutes bleibt erhalten, empfindliche Stellen verbrennen weniger schnell.
Diese Betriebsart eignet sich besonders für Gargut mit knusprigen Oberflächen z. B. Gratin, Schmorbraten, tiefgekühlte Fertigprodukte wie Frühlingsrollen, Kartoffelprodukte usw.

➤ Durch Drücken auf Taste Dampfzufuhr ausschalten.
  – Das Symbol erlischt.

➤ Durch Drücken auf Taste Dampfzufuhr einschalten.
  – Das Symbol leuchtet.

16.5 Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.	➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.

16.6 Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
• Kuchen fällt zusammen.	➤ Einstellungen mit den separaten EINSTELLTIPPS vergleichen. ➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ➤ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen. ➤ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen. ➤ Angabe der Backpulvermenge beachten.

16.7 Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
• Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	➤ Garraumtemperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer anpassen. ➤ Bei [Ober-/Unterhitze], [Heissluft], [Heissluft Eco] + [Heissluft] und [Grill] + [Heissluft] überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den separaten EINSTELLTIPPS übereinstimmen. ➤ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Garraumrückwand stellen.
• Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	➤ Einstellungen mit den separaten EINSTELLTIPPS vergleichen.

Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn Sie die Garraumtemperatur niedriger einstellen.

16.8 Hygiene

Gespeicherte Programme können mittels Einstellknopf OK aufgerufen und gestartet werden.

Es stehen folgende Programme zur Verfügung:

- «Schoppenflaschen entkeimen» ersetzt das Auskochen im Wasser.
- «Konfitürengläser vorbereiten» ersetzt die Vorbehandlung der leeren Gläser durch Ausspülen mit heissem Wasser.
- «Konfitüre nachsterilisieren» verbessert die Haltbarkeit von Konfitüre.

16.9 Energie sparen

Die Betriebsart + benötigt weniger Energie als die Betriebsart .

- ➤ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ➤ Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- ➤ Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- ➤ So kurz wie nötig vorheizen.
- ➤ Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.

Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar». Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

17 Pflege und Wartung

Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!
Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie diese reinigen.

Fassen Sie nicht in das Fach des Wasserbehälters hinein, solange in der Anzeige steht:

Wasserbehälter nicht entfernen

Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Scheuerschwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen.
Zerkratzte Glasflächen können bersten.
Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.

17.1 Aussenreinigung

- ➤ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ➤ Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch – bei Metalloberflächen in Schliffrichtung – reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

17.2 Türdichtung reinigen

- ➤ Türdichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

17.3 Türdichtung ersetzen

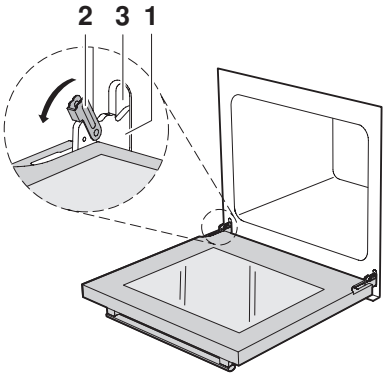
Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Türdichtung durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

17.4 Gerätetür reinigen

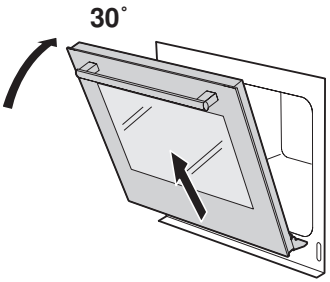
➤ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen. Anschliessend mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!
Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest. Die Gerätetür ist schwer.



➤ Gerätetür ganz öffnen.
➤ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



➤ Gerätetür bis ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
➤ Gerätetür schräg nach oben herausziehen.

Gerätetür einsetzen

➤ Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
➤ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

17.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen

Beschädigung durch falsche Behandlung!
Reinigen Sie den Gargutsensor und den Wasserbehälter nicht im Geschirrspüler.

- Das Edelstahlblech, der gelochte Garbehälter, der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Wasserrückstände im Wasserbehälter können mit handelsüblichem Entkalkungsmittel entfernt werden.

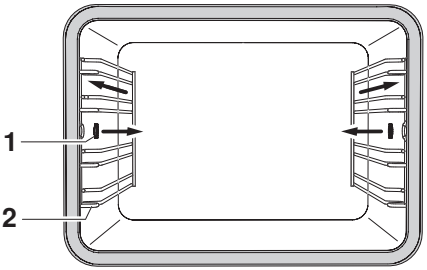
➢ Gargutsensor mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.

➢ Falls das Ventil des Wasserbehälters tropft, dieses entkalken.

Auflagegitter herausnehmen

➢ Rändelmutter **1** vorne am Auflagegitter im Gegenuhrzeigersinn lösen.

➢ Auflagegitter **2** etwas seitlich von der Schraube wegziehen und nach vorne herausnehmen.



Auflagegitter einsetzen

➢ Auflagegitter in die Öffnungen der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmutter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf die Schraube drehen.

17.6 Garraum reinigen

Geräteschäden durch falsche Behandlung!
Verbiegen Sie den Temperaturfühler nicht.

- ➤ Kondensat und Lebensmittel-Bestandteile – nach jedem Garvorgang mit Dampf – vollständig entfernen.
- ➤ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- ➤ Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen während ca. 30 Minuten mit der Betriebsart und einer Temperatur von 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.

Der Garraum erhält mit zunehmender Benutzungsdauer eine Goldfärbung, eine übliche Entwicklung bei Edelstahl. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.
Bläuliche Anlauffarben und Kondensatrückstände lassen sich mit einem leicht sauren Reinigungsmittel oder Zitronensäure entfernen.

17.7 Glühlampe ersetzen

Aus sicherheitstechnischen Gründen muss die Glühlampe durch unseren Kundendienst ersetzt werden.

18 Entkalken

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d. h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.
Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird.

– In der Anzeige steht:

Verdampfer verkalkt
bitte entkalken!

Wir empfehlen, das Entkalken sofort beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen.
Wird das Gerät längere Zeit nicht entkalkt, können Gerätefunktionen bzw. das Gerät beschädigt werden.
Der gesamte Entkalkungsvorgang dauert ca. 45 Minuten.

Entkalkungsintervall

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4× 30 Minuten Dämpfen pro Woche muss je nach Wasserhärte wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach ca.
Hart	5 Monaten
Mittel	8 Monaten
Weich	12 Monaten

18.1 Verbleibende Betriebsdauer abfragen

Die verbleibende Betriebsdauer beim Dämpfen bis zum nächsten Entkalken kann abgefragt werden.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Anzeige aktivieren.

– In der Anzeige steht:

Wählen ↷ und OK drücken
↷RegenerierAutomatik

➤ Am Einstellknopf drehen, bis

– in der Anzeige steht:

Wählen ↷ und OK drücken
↷Gerät entkalken

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Gerät entkalken
↷Entkalken

➤ Am Einstellknopf drehen, bis

– in der Anzeige steht:

Gerät entkalken
Dauer bis entkalken xxh

Entkalkungsmittel Durgol Swiss Steamer

Geräteschaden durch falsches Entkalkungsmittel!
Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich «Durgol Swiss Steamer».
Das Entkalkungsmittel enthält hochwirksame Säure. Allfällige Spritzer sofort mit Wasser entfernen. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.

«Durgol Swiss Steamer» wurde speziell für dieses Gerät entwickelt.

Bezugsquelle unter Zubehör und Ersatzteile.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, da sie Schaum bildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.
Falls ein anderes Entkalkungsmittel verwendet wird, kann dieses

- in den Garraum überschäumen
- den Verdampfer ungenügend entkalken
- im Extremfall das Gerät beschädigen

Entkalken vorbereiten

Vor dem Entkalken muss das Gerät ausgeschaltet und ausgekühlt sein.
Entfernen Sie Zubehör, Geschirr oder andere Gegenstände aus dem Garraum.
Während des Entkalkungsvorgangs müssen Sie die Gerätetür geschlossen halten.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK Anzeige aktivieren.

– In der Anzeige steht:

Wählen ↷ und OK drücken
↷RegenerierAutomatik

➤ Am Einstellknopf drehen, bis

– in der Anzeige steht:

Wählen ↷ und OK drücken
↷Gerät entkalken

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Gerät entkalken
↷Entkalken

Falls ein Signalton ertönt und die obige Anzeige nicht angezeigt wird, ist das Gerät nicht ausreichend ausgekühlt.
Das Entkalken kann nicht gestartet werden.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

– In der Anzeige steht:

Entkalken
↷starten

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.

– In der Anzeige steht:

0,5 l Entkalkungsmittel einfüllen
und OK drücken

➤ Gesamten Inhalt des Spezial-Entkalkungsmittel unverdünnt in Wasserbehälter füllen.
➤ Wasserbehälter in dafür vorgesehenes Fach schieben.

Entkalkungsphase durchführen

Ein Abbruch nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht möglich.

➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf Einstellungen OK bestätigen.

– Die Entkalkungsphase startet.

– In der Anzeige steht für ca. 30 Minuten:

Entkalken läuft

Spülphasen durchführen

Wenn in der Anzeige steht:

Wasserbehälter leeren 1,2 l Wasser einfüllen

➤ Wasserbehälter entnehmen und ausspülen.

➤ Wasserbehälter mit 1,2 l warmem Wasser füllen.

➤ Wasserbehälter wieder einschieben.

– Die Spülphase startet automatisch.

– In der Anzeige steht:

Entkalken Gerät spült

Sobald in der Anzeige steht:

Wasserbehälter leeren 1,2 l Wasser einfüllen

➤ Wasserbehälter entnehmen und ausspülen.

Je nach Verschmutzungsgrad der ausgepumpten Flüssigkeit wird eine optimale Anzahl an Spülgängen durchgeführt.
Beim letzten Spülgang wird das Wasser erhitzt, daher kann die Tür beschlagen.

Entkalken beenden

Wenn in der Anzeige steht:

Wasserbehälter leeren
Entkalken beendet

- ➤ Wasserbehälter entnehmen, ausleeren und trocknen.
- ➤ Falls sich am Garraumboden Flüssigkeit angesammelt hat, diese mit einem weichen Tuch entfernen.

Falls nach dem Entkalken die Betriebsart , , oder + benutzt wird, kann das Wasser im Wasserbehälter nach dem Garende trüb sein. Dies beeinträchtigt weder die Gareigenschaften noch hat dies einen Einfluss auf die Qualität des Gargutes.

19 Störungen selbst beheben

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, welche auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird, oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.

Bevor Sie den Service anrufen:

➤ Notieren Sie sich bitte die FN-Nummer (siehe Typenschild unter TECHNISCHE DATEN) und die komplette Störungsmeldung, z. B.:

FX/EXX siehe Anleitung
FN XXX XXXXXX

19.1 Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
• Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	➤ Sicherung ersetzen. ➤ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Sicherung löst mehrfach aus.	➤ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	➤ Stromversorgung überprüfen.

… nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
• Glühlampe defekt.	➤ Service anrufen.

… während des Betriebs Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
• Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (Schalt- und Pumpgeräusche).	Diese Geräusche sind normal.

… beim Dämpfen kein Dampf erzeugt wird

Mögliche Ursache	Behebung
• Garraumtemperatur beträgt mehr als 100 °C.	➤ Gerät vor dem Dämpfen auskühlen lassen. Die Dampfzufuhr startet erst, wenn die Garraumtemperatur 100 °C unterschreitet.

… sich das Bedienfeld beschlägt

Mögliche Ursache	Behebung
• Austretender Dampf bei Betriebsarten mit Dampf.	Kurzzeitiges Beschlagen ist normal. ➤ Vergewissern Sie sich beim Schliessen der Tür, dass diese überall vollständig abdichtet. ➤ Bei starkem und anhaltendem Beschlagen Service anrufen.

… die Uhr falsch läuft

Mögliche Ursache	Behebung
• Unregelmässige Stromnetzfrequenz.	➤ Netzsynchronisation ausschalten.
Bei ausgeschalteter Netzsynchronisation: • Interner Taktgeber unpräzise.	➤ Service anrufen.

… in der Anzeige steht

Restwärme
ⓘ Wasserbehälter nicht entfernen

Mögliche Ursache	Behebung
• Wassertemperatur im Dampferzeuger ist zu hoch.	➤ Abkühlen abwarten (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Wasser wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn eine bestimmte Temperatur unterschritten ist. Gerät kann trotzdem genutzt werden.

… in der Anzeige steht

Gerät gesperrt
Entkalken notwendig

Mögliche Ursache	Behebung
• Ungeeignetes Entkalkungsmittel verwendet.	➤ Erneutes Entkalken mit vorgeschriebenem Entkalkungsmittel durchführen.
• Entkalken lief nicht korrekt ab.	➤ Falls die Anzeige nach mehrmaligem Entkalken nicht erlischt, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ➤ Service anrufen.

… in der Anzeige steht

FX/EXX siehe Anleitung
FN XXX XXXXXX

Mögliche Ursache	Behebung
• Verschiedene Situationen können zu einer Störungsmeldung führen.	➤ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ➤ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ➤ Stromversorgung wieder einschalten. ➤ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ➤ Stromversorgung unterbrechen. ➤ Service anrufen.

… in der Anzeige steht

UX/EXX siehe Anleitung
FN XXX XXXXXX

Mögliche Ursache	Behebung
• Störung in der Stromversorgung.	➤ Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◯ quittieren. ➤ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ➤ Stromversorgung wieder einschalten. ➤ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und FN-Nummer (siehe Typenschild) notieren. ➤ Stromversorgung unterbrechen. ➤ Service anrufen.

19.2 Nach einem Stromunterbruch

Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

Stromunterbruch während des Betriebes

Der aktuelle Betrieb des Gerätes wird abgebrochen.

- In der Klartextanzeige steht:
- Das Symbol ⏭ blinkt.

Stromausfall
Betrieb abgebrochen

Ein Fortfahren ist nicht möglich.
Ereignet sich ein Stromunterbruch während des Entkalkens, wird dieses automatisch nach Einstellen der Uhrzeit fortgesetzt.

➤ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.

Stromunterbruch bei ausgeschaltetem Gerät

Falls die Uhrzeit nicht mehr gespeichert ist

- steht in der Klartextanzeige:
- blinkt in der Digitalanzeige 12:00
- blinkt das Symbol ◷

Stromausfall
Uhrzeit einstellen

➤ Uhrzeit einstellen, weiter siehe Kapitel UHRFUNKTIONEN.

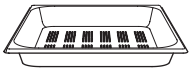
20 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Modell-Nr. des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

Zubehör

Edelstahlblech
⅔ Gastronorm

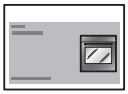
Garbehälter gelocht
⅔ Gastronorm



Gitterrost

Gargutsensor
mit geradem Griff

Einstelltipps



Rezeptbuch

Die Gastronorm (GN) ist ein Massystem, welches in Grossküchen verwendet wird. Das Grundmass 1/1 GN beträgt 325 x 530 mm.

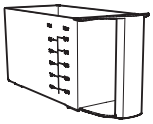
Ersatzteile

Auflagegitter
links/rechts

Rändelmutter

Deckel zu Wasserbehälter

Wasserbehälter



Entkalkungsmittel
Durgol Swiss Steamer

Das Entkalkungsmittel kann auch im Fachhandel bezogen werden.

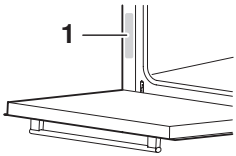
21 Technische Daten

Aussenabmessungen

➤ Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

➤ Siehe Typenschild **1**



Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit der Betriebsart [Ober-/Unterhitze] + [Heissluft] bestimmt. Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.
Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

Allgemeiner Hinweis

Maximale Beschickungsmenge 2 kg

Garraumtemperaturmessung

Die Garraumtemperatur wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

Standby-Sparautomatik

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit einer Standby-Sparautomatik ausgerüstet.

Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige» «nicht sichtbar» erreicht werden. Trotz Standby-Sparautomatik bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

22 Notizen

23 Stichwortverzeichnis

A

Anzeigeelemente 16
Aufbau 15
Auflagegitter 78
  Reinigen 78
Auflagen 18
Ausschalten 21, 27, 39, 42
Ausschaltzeit 40
  Einstellen 41
Aussenabmessungen 93
Aussenreinigung 76

B

Bedienung 21
Bedienungselemente 16
Beleuchtung 30, 32, 86
Benutzereinstellungen 29
Beschickungsmenge 93
Betriebsarten 16, 43
  Ändern 26
  Wählen 25
Bräunungsgrad 56
Bräunungsunterschied 74

D

Dämpfen 43, 71
Dampfzufuhr ein-/ausschalten 72
Deinstallation 14
Digitalanzeigen 16

E

Edelstahlblech 19
Eigene Rezepte 67
  Erstellen 67
  Kopieren 69
  Löschen 69
Einschaltdauer 38
Einstellknopf 21
Einstelltipps 91
Elektrischer Anschluss 93
Energie sparen 75
Entkalken 83
  Verbleibende Betriebsdauer 81
Entkalkungsmittel 82
Entsorgung 14
Ersatzteilanforderung 99
Ersatzteile 92
Erste Inbetriebnahme 23

F

F- und E-Meldungen 89
Feuchtigkeitsgrad 53

G
GarAutomatik 56
Starten 58
Garbehälter 20
Gargut entnehmen 27
Gargutsensor 20, 47
Platzieren 47
Reinigen 78
Garraum
Reinigen 79
Temperaturmessung 93
Garraumtemperatur
Kontrollieren/Ändern 26
Wählen 25
Gebrauchshinweise 11
Gerät ausschalten 21, 27
Gerätebeschreibung 15
Gerätetür
Entfernen 77
Gitterrost 19
Glühlampe 79
GourmetDämpfen 60
Ändern 62
Starten 61
Gültigkeitsbereich 2

H
Heissluft 45
Heissluft + Beschwaden 46, 72
Heissluft feucht 45
Hygiene 74

I
Inbetriebnahme 11

K
Kerntemperatur 48
Nur messen 49
Kindersicherung 30, 31
Klartextanzeige 16, 21
Kontrast 30, 33
Kundendienstanforderung 99
Kurzanleitung 100

M
Modell-Nr. 2

N
Nachfüllen von Wasser 24
Netzsynchronisation 34

P
Pflege 76
Profi-Backen 44, 72
Prüfinstitute 93

R
Rändelmutter 18
RegenerierAutomatik 53
Starten 54
Regenerierdauer 53
Regenerieren 44, 71
Reinigung 76
Reparatur-Service 99
Rezeptbuch 91
Rezepte 63
Ändern 65
Eigenes erstellen 67
Starten 64

S
Sicherheit 14
Sicherheitshinweise
Allgemeine 7
Bestimmungsgemässe Verwendung 11, 12
Gerätespezifische 8
Vor der ersten Inbetriebnahme 11
Signalton 30, 32
Sonderzubehör 20
Sprache 30, 31
Sprachrückstellung 31
Standby 93
Startaufschub 40
Steckerbuchse 18
Störungen selbst beheben 86
Stromunterbruch 90
Symbole 6, 17

T
Tasten 17, 21
Technische Daten 93
Temperatureinheit 30, 33
Temperaturfühler 18
Timer 36
Tipps und Tricks 71
Türdichtung
Ersetzen 76
Reinigen 76
Typ 2
Typenschild 93

U
U- und E-Meldungen 89
Uhrfunktionen 35
Uhrzeit einstellen 35
Uhrzeitanzeige 30, 32
Uhrzeitformat 30, 34

V
Verpackung 14
Vor der ersten Inbetriebnahme 11
Vorheizen 75
Vorzeitig ausschalten . . . . . 52, 55, ... 59, 62, 66

W
Warmhalten 70
Wartung 76
Wasser nachfüllen 24
Wasserbehälter 20
Füllen 24
Leeren 28
Reinigen 78
Wasserhärte 30, 33
Werkeinstellungen 30, 34

Z
Zartgaren 50
Auswählen 51
Einschaltdauer ändern 52
Fleisch vorbereiten 50
Gargutsensor platzieren 50
Kerntemperatur ändern 52
Starten 52
Zeit einstellen 35
Zubehör 19, 91
Reinigen 78

24 Reparatur-Service

Das Kapitel STÖRUNGEN SELBST BEHEBEN hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

➤ Gerätetür öffnen.
  – Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Zentrale Kundendienst-/Ersatzteilanforderung

Deutschland:
Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstrasse 16
D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01–631
Telefax: (02 09) 4 01–714 / 715
Internet: www.kueppersbusch.de

Österreich:
Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13
A-1230 Wien
Telefon: (01) 8 66 80–15
Telefax: (01) 8 66 80–50
Internet: www.kueppersbusch.at

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Uhrzeit einstellen

- ➤ Taste ⇥| antippen.
- ➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Stunden einstellen.
- ➤ Taste ⇥| erneut antippen.
- ➤ Am Einstellknopf OK drehen und die Minuten einstellen.

Betriebsart wählen

- ➤ Taste ▭ so oft antippen, bis gewünschte Betriebsart erscheint.
- ➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Garraumtemperatur einstellen.

Gerät ausschalten

- ➤ Taste ◯ antippen.

Timer einstellen

- ➤ Taste 🔔 antippen.
- ➤ Durch Drehen am Einstellknopf OK Dauer einstellen.

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03, www.kueppersbusch.de

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13, A-1231 Wien, Telefon: 01 / 8 66 80-0, Telefax: 01 / 8 66 80-72
www.kueppersbusch.at

Küppersbusch

J57A.030-1

Kombi-Dampfgarer

Bedienungsanleitung
Einstelltipps, RegenerierAutomatik, GarAutomatik, Zartgaren

Einstelltipps

Symbolerklärung

	Betriebsart
	Garraumtemperatur
	Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist
°C	Kerntemperatur
Min.	Dauer in Minuten
Std.	Dauer in Stunden
	Auflage
	Zubehör
	GarAutomatik: • AX Lebensmittelgruppe

Betriebsarten

Taste antippen	**Betriebsart**		**Taste antippen**	**Betriebsart**	
1×		Dämpfen	4×		Heissluft
2×		Regenerieren	5×	+	Heissluft feucht
3×		Profi-Backen	6×	+	Heissluft + Beschwaden

Übersetzungstabelle Kochbuch

Schweizer Begriffe	Deutschland
Apérogebäck	Blätterteiggebäck mit herzhafter Auflage
Zuchetti	Zucchini
Rahm	Sahne
Lattichblätter	Gartensalat/Römersalat
gefüllte Pouletbrüstchen	gefüllte Hähnchen-/Hühnerbrust
Siedfleisch	Suppenfleisch
Saucisson Vaudoise	Schweizer Wurstsorte
Wirz	Wirsing
Wirzwickel	Wirsing-Wickel
saurer Halbrahm	saure Sahne
Ebly	vorgegarte Weizenkörner
Kefen	Zuckererbsen
Vanillestängel	Vanille-Schote
Halbrahm	Sahne
Glacé	Eis
Petit Beurre	kleine Biskuits, Butterkekse
Baumnussfocaccia	Walnuss-Fladenbrot
tiefgekühlte Gipferli	tiefgekühlte Kipferl
Naturejoghurt	Naturjoghurt
Baumnüsse	Walnüsse
Ruchmehl oder Bauermehl	Vollkornmehl
Weissmehl oder Zopfmehl	Mehl 405

Schweizer Begriffe	Deutschland
Randen	Rote Beete
Rüebli	Möhren, Karotten, gelbe Rüben
saure Zuchetti	saure Zucchini
Prussiens	Schweinsöhrchen, Blätterteiggebäck in Schneckenform
Ricotta	Frischrahmkäse
Pelati	gekochte, geschälte Tomaten
Kabis	Weisskohl
Marroni	Maronen, Esskastanien
Lammgigot	Lammkeule
Voressen	Ragout
Kalbshuft	Kalbshüfte
Rindshuft	Rinderhüfte
Schweinshuft	Schweinehüfte
Karamellköpfli	Crème Caramel
Meringues	Baisergebäck
meringuierter Kuchen	Kuchen mit Baiserschicht oben, Baiser-Kuchen
Schoppen	flüssige Babynahrung
Pommes Duchesses	Herzoginnenkartoffeln

Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die Garraumtemperaturen und Auflagen für dieses Gerät teilweise nicht optimal. In den folgenden Tabellen finden Sie verschiedene Angaben zur optimalen Nutzung.

- ➤ Bei den Betriebsarten [Ober-/Unterhitze] oder [Heißluft] das Edelstahlblech – zum Auffangen von Lebensmittel-Bestandteilen und Kondensat – unter den gelochten Garbehälter oder den Gitterrost schieben.
- ➤ Bei der Betriebsart [Pizzastufe] ein dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden für ein knuspriges Ergebnis.

Die Angaben in der Spalte [A] gelten nur für die Zubereitung mit dem Programm GarAutomatik.

- ➤ Die GarAutomatik mittels Einstellknopf OK aufrufen und starten.
- ➤ Beachten Sie auch die Hinweise unter **GarAutomatik** in der Bedienungsanleitung des Gerätes.

Gemüse			°C	**Min.**		
Blattspinat		100	nein	5–10	2 1	und
Bohnen grün Blumenkohl ganz		100	nein	30–40		
Blumenkohl in Röschen		100	nein	15–20		
Broccoli		100	nein	10–15		
Chicorée		100	nein	20–25		
Dörrbohnen eingeweicht		100	nein	35–45		
Fenchel zerkleinert		100	nein	15–20		
Kabis zerkleinert		100	nein	20–30		
Karotten zerkleinert		100	nein	10–20		
Kefen		100	nein	10–20		
Kohlrabi zerkleinert		100	nein	15–25		
Krautstiel, Mangold		100	nein	10–20		
Maiskolben		100	nein	30–45		
Peperoni		100	nein	8–13		
Peperoni häuten		230	ja	3–5	1	
Randen		100	nein	30–90	2 1	und
Rosenkohl		100	nein	25–30		
Sauerkraut roh		100	nein	40–70		

Gemüse			°C	**Min.**		
Sauerkraut vorgegart		100	nein	20–30	2 1	 und
Schwarzwurzel		100	nein	25–35		
Sellerie zerkleinert		100	nein	10–20		
Spargeln grün		100	nein	13–17		
Spargeln weiss		100	nein	20–25		
Stangensellerie		100	nein	20–25		
Süsskartoffeln ganz		100	nein	30–45		
Tomaten		100	nein	8–12		
Tomaten häuten		100	ca. 5 Min.	3–5		
Topinambur		100	nein	15–35		
Zucchetti zerkleinert		100	nein	8–12		

Eier gekocht			°C	**Min.**		
Eier weichgekocht		100	nein	8–10	2	
Eier hartgekocht		100	nein	15–20	2	

Beilagen	**Flüssigkeits-zugabe pro 100 g**					**Min.**		
Kartoffeln zerkleinert	–	–		100	nein	15–25	2	
Kartoffeln ganz	–	–		100	nein	30–45	1	
Kartoffelschnitze Country Potatoes	–	A5	+	230	nein	20–30	1	
Baked Potatoes	–	A5	+	230	nein	30–50	1	
Marroni (gut eingeschnitten auf Backtrennpapier)	–	–	+	200	nein	15–30	1	
Reis + Flüssigkeit	1,5 dl	–		100	nein	20–40	2	
Risotto + Flüssigkeit	2,5 dl	–		100	nein	30–40	2	
Maisgriess (Polenta) + Flüssigkeit	3 dl	–		100	nein	30–40	2	
Griess + Flüssigkeit	2–3 dl	–		100	nein	10–15	2	
Linsen + Flüssigkeit	2–3 dl	–		100	nein	15–60	2	
Ebly + Flüssigkeit	1–1,5 dl	–		100	nein	20–30	2	
Hirse + Flüssigkeit	1,5–2 dl	–		100	nein	20–40	2	
Kichererbsen eingeweicht + Flüssigkeit	0,5–1 dl	–		100	nein	20–30	2	

Fleisch					**Min.**		
Siedfleisch (mit Flüssigkeit bedeckt)	–		100	nein	60–90	2	
Schinkli	–		100	nein	60–90	2	
Rippli, Kasseler	–		100	nein	45–60	2	
Saucisson, Geschnetzeltes an Sauce	–		100	nein	30–45	2	
Wienerli	–		90	nein	10–15	2	
Speck	–		100	nein	20–30	2	
Filet (Rind, Kalb, Schwein)	–		100	nein	20–30	2	
Entrecôte, Roastbeef	–	+	200–210	ja	40–50	1	
Rindsschulter	A7	+	190–200	ja	60–75	1	
Kalbsschulter	A7	+	200–210	ja	60–75	1	
Schweinsschulter	A7	+	180–200	ja	60–90	1	
Lammgigot	A7	+	210–220	ja	60–90	1	
Hackbraten	–	+	190–210	ja	50–70	1	
Fleischkäse	–		160–170	ja	45–60	1	
Voressen, Gulasch	A7	+	160–180	ja	45–60	1	
Filet im Blätterteig	–		200–210	nein	30–40	1	
	–	+	180–200	ja	25–40	1	

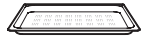
Zartgaren	Vorschlagswert			Einstellbereich		
	Garegrad	°C	Std.	Std.		
Kalbsfilet	saignant	58	3½	2½–4½	1	
	à point	62	3½	2½–4½	1	
Kalbshuft, Kalbsnierstück	–	67	3½	2½–4½	1	
Kalbsschulter	–	72	3½	2½–4½	1	
Kalbshals	–	78	3½	2½–4½	1	
Rindsfilet	saignant	53	3½	2½–4½	1	
	à point	57	3½	2½–4½	1	
Entrecôte, Roastbeef	saignant	52	3½	2½–4½	1	
	à point	55	3½	2½–4½	1	
Rindshuft	–	65	3½	2½–4½	1	
Rindshohrücken	–	68	3½	2½–4½	1	
Rindsschulter	–	72	3½	2½–4½	1	
Schweinsnierstück, Schweinshuft	–	67	3½	2½–4½	1	
Schweinshals	–	80	3½	2½–4½	1	
Lammgigot	saignant	63	3½	2½–4½	1	
	à point	67	3½	2½–4½	1	

Geflügel			°C	**Min.**		
Pouletbrüstli		100	nein	10–20	2 1	und
	+	210–220	ja	8–12	1	
Pouletschenkel	+	220–230	ja	20–30	1	
Geflügelterrine		90	nein	15–30	2	

Fisch, Meeresfrüchte			°C	**Min.**		
Fischfilet		80	nein	10–20	2 1	und
		200–210	ja	15–20	1	
Fisch ganz (Forelle, Dorade usw.)		80	nein	20–30	2 1	und
		180–210	ja	15–25	1	
Thunfisch		100	nein	10–30	2 1	und
Muscheln		100	nein	20–30		
Fischterrine		100	nein	15–30	2	

Niedertemperaturgaren				°C	**Std.**		
Rindsfilet		80–90	nein	55–60	2–3	1	
Roastbeef		80–90	nein	55–60	2½–3½	1	
Schweinsnierstück		90–100	nein	65–70	3–4	1	

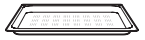
Dessert				**Min.**		
Karamellköpfli		90	nein	20–40	2	
Flan		90	nein	20–60	2	
Kompott (Äpfel, Zwetschgen usw.)		100	nein	10–15	2	

Joghurt				**Std.**		
Joghurt cremig		40	nein	5–6	2	
Joghurt stichfest		40	nein	7–8	2	

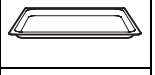
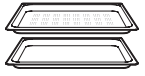
Entsaften				**Min.**		
Früchte (Kirschen, Trauben usw.)		100	nein	30–max. 90	2	
Beeren (Johannis- und Brombeeren, Holunder usw.)		100	nein	30–max. 90	und 1	

Kuchen, Cake, Torte				°C	**Min.**		
Cake, Gugelhopf (Schokolade, Rüebli, Nuss usw.)	A13		150–170	ja	50–70	1	
Torte (Schokolade, Rüebli, Nuss usw.)	A14		150–170	ja	30–50	1	
Bisquittorte	A14		160–170	ja	30–40	1	
Bisquitroulade	–		170–180	ja	8–12	1 1 + 3	
Linzertorte	A14		150–170	ja	40–50	1	
Mürbeteig blindbacken	–		170–180	ja	20–25	1	
Mürbeteig mit Früchten	A10		170–180	ja	40–50	1	
Rosenkuchen, Hefekranz, Russenzopf	A12		180–200	nein	30–40	1	
			170–190	nein	25–35	1	
Luzerner Lebkuchen	A14		150–160	ja	50–60	1	
Blechkuchen	–		170–190	ja	25–35	1 1 + 3	
Apfelstrudel	–		170–190	ja	30–40	1	
Meringuierter Kuchen	–		130–140	ja	25–35	1	
Japonaisboden (dünner Nussbisquitboden)	–		140–160	ja	15–20	1	

Kleingebäck					**Min.**		
Apérogebäck	A1		200–220	nein	15–20		
		+	180–190	nein	10–15		
Blätterteiggebäck gefüllt (Schinken-/Nussgipfel usw.)	A1		190–200	nein	20–30		
		+	180–190	nein	25–30		
Hefe-Kleingebäck	A12		190–200	nein	15–25		
Eclairs, Ofenküchlein	–		160–170	ja	20–30		
Makrönli	–		170–180	ja	12–17	1	
Brunsli, Zimtsterne	–		150–160	ja	7–12	1 + 3	
Mailänderli, Spitzbuben	–		150–160	ja	12–17		
Basler Leckerli	–		170–180	ja	12–17		
Anisgebäck, Chräbeli	–		130–140	ja	20–30		
Meringues (nach dem Backen über Nacht trocknen lassen)	–		80–90	nein	80–100		
Bruschetta, Knoblauchbrot	–		180–190	ja	5–10		
Toast Hawaii	–		190–200	ja	15–20	1	

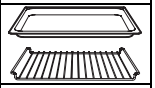
Wähen, Pizza					**Min.**		
Früchtewähe	A10		180–190	ja	40–50	1 1 + 3	
Pikante Wähe (Käse, Gemüse, Zwiebel)	A10		170–180	ja	40–50	1	
Pizza frisch (Pizza tiefgekühlt, gemäss Angaben des Herstellers)	A8 (A9)		200–210	ja	20–30	1 1 + 3	

➤ Bei gefrorenen oder frischen Früchten – welche stark saften – den Guss erst nach einer Backdauer von 15–20 Minuten auf die Wähe geben.

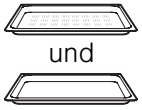
Brot, Zopf					**Min.**		
Brot	A11		200–210	nein	40–50	1	
		+	200–210	nein	35–50	1	
Brötchen	A11		210–220	nein	25–30	1 1 + 3	
		+	210–220	nein	20–30		
Zopf	A11		190–200	nein	30–40		
		+	180–190	nein	25–35		
			190–200	ja	25–35		
Hefegugelhopf	A12		190–200	nein	35–45	1	
		+	180–190	nein	30–40	1	
			180–190	ja	30–40	1	

Auflauf, Gratin					**Min.**		
Auflauf süss	A4	+	180–200	nein	20–30	1	
Gratin (Gemüse, Fisch, Kartoffel)	A3	+	180–190	nein	30–40	1	
Lasagne, Moussaka	A3	+	170–180	nein	30–40	1	
Gemüse gratiniert	–		200–220	ja	10–15	1	

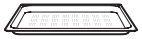
Blanchieren				**Min.**		
Gemüse (grüne Bohnen, Erbsen usw.)		100	nein	ca. 5	2 1	und

Aufwärmen				**Min.**		
Aufwärmen von Gerichten (1–3 Teller)		120	nein	6–10	1 + 2 + 4	
Auffrischen von Brot		140–150	nein	8–15	2	
Zubereiten von Fertiggerichten (gemäss Angaben des Herstellers)	–	–	–	–	–	

➤ Gargut in kalten Garraum schieben.

Auftauen				**Min.**		
Brot		140–150	nein	ca. 20	1	
Spätzli, Nudeln, Reis		120–130	nein	ca. 20	2 und 1	
Fleisch, Geflügel, Fisch		40–50	nein	je nach Grösse		

➤ Gargut in kalten Garraum schieben.

Babynahrung				**Min.**		
Schoppen in Glasflaschen		100	nein	4–5	1	
Schoppen in Kunststoffflaschen		100	nein	5–6	1	
Babybrei erwärmen		100	nein	4–10	1	

Schoppenflaschen entkeimen				**Min.**		
Schoppenflaschen entkeimen		100	nein	8	1	
	anschliessend	100	nein	2	1	

➤ Anschliessend Schoppenflaschen aus Garraum nehmen und über Kopf vollständig trocknen lassen.

Dörren, Trocknen				**Std.**		
Apfelschnitze oder -ringe		70	nein	7–8	1 1 + 3 1 + 2 + 3	
Pilze geschnitten		50–60	nein	5–8		
Kräuter		40–50	nein	3–5		
Aprikosen		60–70	nein	14–16		

Übertrocknung führt zu Brandgefahr!
Überwachen Sie das Dörren und Trocknen.

- Nur gesundes, reifes Obst, frische Pilze und Kräuter verwenden.
- Obst, Pilze und Kräuter reinigen und zerkleinern.
- Zubehör mit Backpapier auslegen, Lebensmittel darauf verteilen und in geeignete Auflage schieben.
- Eine Holzkelle zwischen Bedienblende und Gerätetür einklemmen, sodass ein Spalt von ca. 2 cm offen bleibt.
- Lebensmittel regelmässig wenden, dadurch trocknen sie gleichmässiger.

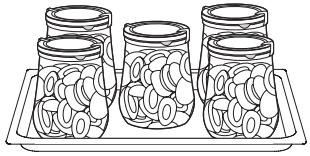
Im Garraum können maximal 3 Auflagen gleichzeitig verwendet werden.

Sterilisieren, Einmachen

Sterilisieren im Haushalt heisst haltbar machen von Lebensmitteln in Gläsern.

Stellen Sie maximal 5 Gläser auf das Edelstahlblech.

- ➤ Nur vollkommen unbeschädigte Gläser mit maximal 1 Liter Fassungsvermögen verwenden.
- ➤ Edelstahlblech in Auflage 1 schieben.
- ➤ Lebensmittel gleichmässig in die Gläser füllen und Gläser gemäss Angaben des Herstellers schliessen.
- ➤ Gläser gemäss Abbildung auf Edelstahlblech stellen. Gläser dürfen sich nicht berühren.
- ➤ Betriebsart , Garraumtemperatur und Dauer gemäss folgender Tabelle wählen.
- ➤ Durch Drücken auf den Einstellknopf OK bestätigen.
- ➤ Nach der angegebenen Dauer durch Antippen von Taste ◯ Gerät ausschalten.
- ➤ Gerätetür in Raststellung offen lassen.
- ➤ Gläser im Garraum vollständig erkalten lassen.
- ➤ Gläser entnehmen und auf Dichtheit prüfen.



Sterilisieren, Einmachen			°C	**Min.**		
Karotten		100	nein	90	1	
Blumenkohl, Broccoli		100	nein	90	1	
Bohnen *		100	nein	60	1	
Pilze vorgekocht		100	nein	75–90	1	
Essiggurken		90	nein	20–30	1	
Äpfel, Birnen		90	nein	30	1	
Aprikosen		90	nein	30	1	
Pfirsiche		90	nein	30	1	
Quitten		90	nein	30	1	
Zwetschgen		90	nein	30	1	
Kirschen		80	nein	30	1	

* Sterilisieren 2× durchführen, dazwischen die Gläser vollständig erkalten lassen.

Wohlbefinden			°C	**Min.**		
Feuchtwarme Tücher		80	nein	5–10	2	
Heisse Wickel		80–100	nein	5–15	2	
Hot Stone für Massage		70–90	nein	15–20	Garraum-boden	–
Kirschstein-, Traubenkern-Säckchen	+	130–150	nein	10–20		

Feuchtwarme Tücher

➤ Feuchte Frotteetücher möglichst grossflächig auf den Gitterrost legen.

Heisse Wickel

➤ Vorbereitete Tücher möglichst grossflächig auf den Gitterrost legen.

Hot Stone

➤ Saubere, glatte Steine in geeignete Form geben und direkt auf den Garraumboden stellen.

➤ Heisse Steine mit wohlriechendem Öl einreiben und mit einem Tuch auf den Körper legen.

RegenerierAutomatik

Regenerieren feucht	Anwendungen	Hinweise
8–12 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Vorgekochte Speisen und Fertiggerichte, z. B. • Gemüse • Teigwaren • Gerichte mit Reis • Fleisch • Gratin • Omeletten	

Regenerieren knusprig	Anwendungen	Hinweise
10–14 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Vorgekochte Speisen mit Teig, z. B. • Pizza • Apérogebäck aus Blätterteig • Käseküchlein • Wähen • Toast • Frühlingsrollen	➤ Für einen knusprigen Boden Speisen auf gelochten Garbehälter oder auf Gitterrost stellen.

* Ungefähre Dauer der RegenerierAutomatik

GarAutomatik

A1 Apérogebäck frisch	Anwendungen	Hinweise
15–30 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Kleingebäck mit Blätterteig oder anderem Teig, gedeckt oder offen, z. B. • Blätterteigtaschen gefüllt • Pizzaschnecken • Apérostangen ungefüllt • Schinkengipfeli	Apérostangen ungefüllt: ➤ Einstellung «schwache Bräunung» wählen. ➤ Muss nicht mit Eigelb bestrichen werden.

A2 Apérogebäck TK	Anwendungen	Hinweise
10–35 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Tiefgekühlte Apéro-Fertigprodukte, z. B. • Schinkengipfeli • Käseküchlein • Flammkuchen • Blätterteigtaschen • Frühlingsrollen	Tiefgekühlte Produkte (TK) sind unterschiedlich vorgebacken. Dauer gemäss Verpackungsangabe wählen: • 8–12 Min. • 13–20 Min. • 21–35 Min. ➤ Muss nicht mit Eigelb bestrichen werden.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A3 Auflauf	Anwendungen	Hinweise
30–45 Min. * Auflage 1	Aufläufe und Gratin, z. B. • Kartoffelgratin • Teigwarengratin • Reisauflauf • Lasagne • Moussaka	Aufläufe mit geschlagenem Eiweiss: ➤ A4 Soufflée wählen

A4 Soufflée	Anwendungen	Hinweise
25–50 Min. * Auflage 1	Süsse und pikante Soufflées in grossen und kleinen Formen, z. B. • Käsesoufflée • Spargelsoufflée • Schokoladensoufflée • Gratin mit viel Eiweiss (Beerengratin)	Auch geeignet für süsse Gratins mit geschlagenem Eiweiss in der Masse.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A5 Kartoffeln gebacken	Anwendungen	Hinweise
20–50 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Gebackene Kartoffelbeilagen, z. B. • Kartoffelschnitze • Kartoffelscheiben • Kartoffelwürfel • Baked Potatoes • Mariniertes Gemüse (gross geschnitten)	➤ Kartoffelstücke nicht zu dicht aneinanderlegen, besser auf zwei Bleche verteilen.

A6 Kartoffelprodukte TK	Anwendungen	Hinweise
10–35 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Tiefgekühlte Kartoffel-Fertigprodukte, z. B. • Pommes Frites • Kroketten • Kartoffelburger • Pommes Duchesses	Tiefgekühlte Produkte (TK) sind unterschiedlich vorgebacken. Dauer gemäss Verpackungsangabe wählen: • 8–12 Min. • 13–20 Min. • 21–35 Min.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A7 Fleisch geschmort	Anwendungen	Hinweise
40–90 Min. * Auflage 1	Braten, Voressen, Geschnetzeltes, z. B. • Italienischer Schmorbraten • Voressen • Irish Stew • Currygeschnetzeltes	Geschnetzeltes: ➤ Rohes Fleisch marinieren und in Garbehälter geben, evtl. Gemüse und Zwiebeln darüber verteilen. Wenig Flüssigkeit zugeben. Sauce nach dem Garen abbinden.

A8 Pizza frisch	Anwendungen	Hinweise
25–40 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Selbstgemachte Pizzas, z. B. • Pizza Hawaii • Calzone • Mini-Pizzas • Pizzaschnecken • Flammkuchen	➤ Mit Vorteil im eingefetteten, gelochten Garbehälter backen, der Boden wird dadurch knuspriger.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A9 Pizza TK	Anwendungen	Hinweise
10–35 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Tiefgekühlte Pizza-Fertigprodukte, z. B. • Runde Pizza • Mini-Pizzas • Familienpizza	Tiefgekühlte Produkte (TK) sind unterschiedlich vorgebacken. Dauer gemäss Verpackungsangabe wählen: • 8–12 Min. • 13–20 Min. • 21–35 Min.

A10 Wähe	Anwendungen	Hinweise
Programm mit Vorheizen 25–50 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Wähen und Quiches, z. B. • Wähe mit frischen Früchten • Wähe mit tiefgekühlten Früchten • Käsewähe • Zwiebel-Speckkuchen • Quiche Lorraine	Käsewähe: ➤ Einstellung «schwache Bräunung» oder «mittlere Bräunung» wählen.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A11 Brot	Anwendungen	Hinweise
30–45 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Brot und Zopf, in allen Formen und Grössen, z. B. • Bauernbrot • Zopf • Partybrot • Focaccia	Zopf: ➤ Muss nicht mit Eigelb bestrichen werden. ➤ Einstellung «schwache Bräunung» wählen.

A12 Hefegebäck gefüllt	Anwendungen	Hinweise
25–45 Min. * Auflage 1 oder 1 + 3	Süsses und pikantes Hefegebäck, z. B. • Nussgipfel • Russenzopf • Hefegugelhupf • Hefeschnecken • Pizzaschnecken	Nussgipfel: ➤ Einstellung «schwache Bräunung» oder «mittlere Bräunung» wählen.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

A13 Cake	Anwendungen	Hinweise
Programm mit Vorheizen 35–65 Min. * Auflage 1	Cakes aller Art, z. B. • Schokoladencake • Zitronencake	

A14 Torte	Anwendungen	Hinweise
Programm mit Vorheizen 30–45 Min. * Auflage 1	Torten aller Art, z. B. • Schokoladentorte • Rüeblitorte • Linzertorte	Meringuierte Kuchen und Biskuitrouladen: ➤ Auf herkömmliche Art backen.

* Mögliche Dauer der GarAutomatik

Notizen

Notizen

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild.
Diese Bedienungsanleitung gilt für das Modell:

Modell-Nr.	Masssystem
58A	60-450

J57A.036-1

Installationsanleitung
Kombi-Dampfgarer
Bauform 60-450

J58A.710-0

1.3.12 WSRA

Die Installation darf nur durch fachkundiges Personal ausgeführt werden. Alle Arbeitsschritte müssen der Reihe nach vollständig ausgeführt und kontrolliert werden.

Gültigkeitsbereich

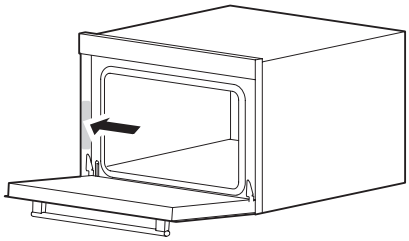
Diese Installationsanleitung gilt für die Modelle:
Kombi-Dampfgarer: **58A**

Allgemeine Hinweise

Beim Einbau in brennbares Material sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und Brandschutz zwingend einzuhalten.
Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, muss die Gerätenische mit einer Zuluftöffnung von mindestens 25 cm^2 versehen sein.

Typenschild

➤ Gerätetür öffnen. Das Typenschild befindet sich links am Kantenschutz (siehe Abbildung).



Anschlussschild

➤ Das Anschlussschild befindet sich am Anschlusskabel.

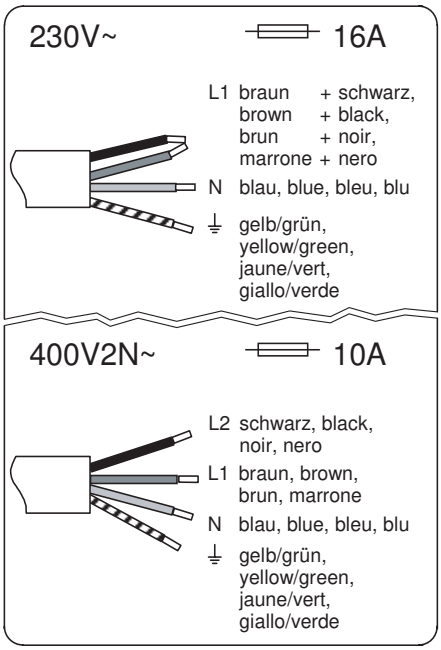
Elektrische Anschlüsse

Elektrische Anschlüsse sind durch fachkundiges Personal nach den Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und nach den Bestimmungen der örtlichen Elektrizitätswerke auszuführen.
Ein steckerfertiges Gerät darf nur an eine vorschriftsmässig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. In der Hausinstallation ist eine allpolige Netz-Trennvorrichtung mit 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen. Schalter, Steckvorrichtungen, LS-Automaten und Schmelzsicherungen, die nach der Geräteinstallation frei zugänglich sind und alle Polleiter schalten, gelten als zulässige Trenner. Eine einwandfreie Erdung und getrennt verlegte Neutral- und Schutzleiter sorgen für einen sicheren und störungsfreien Betrieb. Nach dem Einbau dürfen spannungsführende Teile und betriebsisolierte Leitungen nicht berührbar sein. Alte Installationen überprüfen.

➤ Angaben über erforderliche Netzspannung, Stromart und Absicherung sind dem Typenschild zu entnehmen.

➤ Einsatzhöhe der Geräte: bis max. 2000 m ü. M.

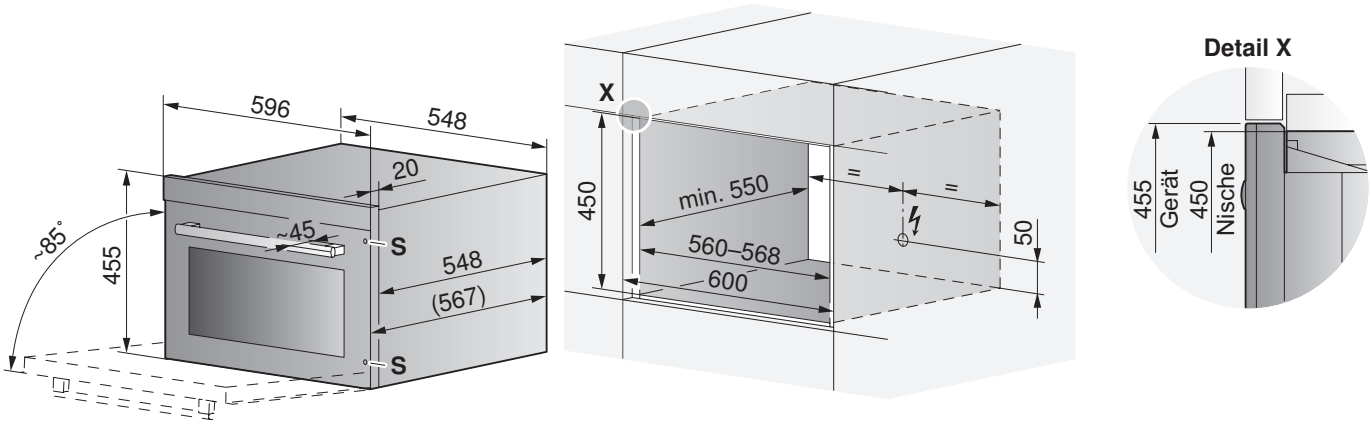
Anschlusskabel



Installation

Der Einbau des Gerätes oberhalb eines Abluftbackofens ist wegen der nach oben wegzuführenden Abluftverrohrung nicht möglich.

Einbau



1. Gerät vor Nische stellen und Anschlusskabel gemäss Anschlussschild anschliessen.
2. Gerät frontbündig zu Möbel sorgfältig in Nische schieben und darauf achten, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt wird.
3. Gerätetür öffnen und Gerät seitlich mit beiliegenden 4 Schrauben **S** von vorne befestigen.